

COLLECTION ROGER CONSTANT Millésime 1^{er} CRU


C H A M P A G N E
ROGER - CONSTANT
LEMAIRE
PROPRIÉTAIRE-RECOLTANT

Une bouteille unique pour une cuvée unique, rare et délicate, finesse et gourmandise. Il s'impose comme un grand champagne d'auteur, avec packaging en étain véritable. Cette bouteille très haut-de-gamme est accompagnée d'un numéro de série ainsi que de sa capsule collector : seulement 1200 bouteilles produites et disponibles dans le monde.

Viticulture: Terroir de Hautvillers.
Sol calcaire.
Vignoble âgé de 35 ans.
Vendange manuelle avec un tri sévère du raisin.
Traitement avec des algues de Norvège dans le cadre d'une viticulture raisonnée.

Vinification: Fermentation alcoolique longue à 16°C.
Elaboration en fût de chêne champenois sur 8 mois.
Soutirage tardif en février.
Sans fermentation malo-lactique.
Sans filtration et sans collage.
Vieillessement de 5 à 6 ans en cave.
Seuls les jus de premières presses sont utilisés.

Dégorgement: Dosage Brut - Extra Brut (entre 3 et 8g/L).
Liqueur 100% maison avec du sucre pur canne, mis en fût de chêne.

Cépage: 1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot noir et 1/3 Pinot meunier.

Dégustation: Senteur briochée révélant des notes de fruits jaunes mûrs caractérisés par la pêche et l'abricot. Excellente bouche avec arôme de fruits exotiques.

Conseil d'accompagnement:

Il accompagne à la perfection un apéritif ou un repas pour une expression subtile de ses arômes.



50 rue de la Glacière - 51700 Villers-sous-Châtillon - France

Tél: +33 (0)3 26 58 36 79 - Fax: +33 (0)3 26 58 35 28

Site: www.champagne-lemaire.fr - Email: contact@champagne-lemaire.fr