SIMPLEMENT AUDACIEUX

LOUIS DE SACY

CHAMPAGNE

À VERZY - FRANCE

Brut Grand Cru

“ L’art de l’assemblage ”

Origine

Le Brut « Grand Cru » est un assemblage de 2 variétés de cépages sélectionnées exclusivement dans les « Terroirs » classés Grand Cru, nos propres terroirs depuis des générations : 40 % Chardonnay, 60% Pinot Noir de Verzy dont 10% de vin de réserve.

Caractéristiques de cette Cuvée

Visuel : bulles fines beau cordon de mousse – couleur champagne avec des reflets dorés
Olfactif : subtils et équilibrés arômes de fruits rouges, citrons, épices, herbes et pain grillé.
Gustatif : ce Brut Grand Cru est réputé pour offrir un excellent accord entre «Terroir» et délicatesse.

Conseil de dégustation

Ce Champagne raffiné s’apprécie à l’apéritif ou lors d’un repas à une température de 9° à 11° C. Il peut se conserver 3 à 5 ans à l’abri de la lumière, à une température de 10° à 15°C.

Cuvée également disponible en demi-bouteille – magnum- jéroboam

Vinification

L’assemblage est réalisé à partir des meilleures cuvées de l’année auxquelles on ajoute environ 10 % de vins de réserve conservés 12 mois en foudre de chêne, apportant une certaine typicité à ce Champagne.

Filtration légère respectant les qualités du vin. Après au moins 3 années de vieillissement, le dégorgement est effectué à la glace, quelques semaines seulement avant la date d’expédition pour :

- augmenter le potentiel aromatique par une conservation sur lies la plus longue possible
- préserver la fraîcheur du vin

Récompense(s)

AWC Vienna 2012 : médaille d’or
Challenge International du Vin 2013 : médaille d’argent
Decanter Asia 2013 : médaille d’argent
Gilbert & Gaillard 2014 : 89/100
Wine Spectator 2013 : 91 points