

Elegance et Raffinement

CHAMPAGNE CUVÉE LEON LHERMITTE



Ce champagne très vineux mérite d'être servi aux alentours des 10°. A cette température, il saura vous dévoiler sa palette aromatique qui varie entre les agrumes, la vanille, l'abricot sec, la prunelle, l'hydromel ou encore le miel de sapin.

Il est très subtil et, à l'aération, on perçoit des parfums de pétales de roses, de jasmin, d'amande douce et de dates.

Cette cuvée vous offre un moment de grâce qui allie richesse et générosité, accompagnera vos repas gastronomiques.

Assemblages :

66% Pinot Meunier



24% Chardonnay



10% Pinot Noir



Vinification :

Débourbage à froid naturel. Fermentation alcoolique se déroule sous contrôle des températures en cuves inox. Fermentation malolactique effectuée.

Vieillessement sur lies de 6 ans. Dosage 9,5 g/L.

Dégustation :

- Oeil jaune d'or brillant.
- Nez agrumes, vanille, abricot sec, prunelle, hydromel, miel de sapin, pétales de rose, jasmin, amande douce et dates.
- Bouche très complexe et long. Doit être servi dans des verres à dégustation, pas à moins de 10°.

Accord mets vin :

Crustacés cuisinés, viandes blanches en sauce.

Conditionnement :

Bouteilles 75 cl en coffret

Récompenses-presses :

- Decanter Londres 2009, Médaille d'Argent
- Sélection du Guide Dussert-Gerber des vins de France 2009
- Sélection du Guide Gilbert et Gaillard des Vins 2010
- Sélection la Revue du Vin de France «Les plus grandes cuvées de Champagne»

CHAMPAGNE
DÉHU
Père & Fils

www.champagne-dehu.com