



Cuvée Louis

Eloge du respect de la nature et de la tradition, la **Cuvée Louis** vous plonge dans son univers profond et véritable. Elle révèle une structure complexe par sa vinification en fûts : son bouquet singulier allie puissance et richesse, équilibre et générosité.

Vendanges : 2000 et 1999-1998-1997-1996

Cépages : 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir

Terroir : Lieu-dit unique "Les Crayons" à Oeuilly (Vallée de la Marne), sous-sol de craie. Âge des vignes: 65 ans.

Vinification : Vinification en fûts de chêne neufs à 4 vins, sans fermentation malo-lactique. 1ère fermentation en fûts et bâtonnage, conservation jusqu'au mois de mai.

Mise en bouteille : Mai 2001

Dégorgement : Manuel, à partir de 2016 (voir contre-étiquette)

Dosage : 0 g/L - **Brut Nature**

Oeil : Robe jaune doré, reflets ambrés, bulles fines et cristallines.

Nez : Bouquet généreux et puissant, notes boisées et gourmandes (fruits secs, vanille, toasté).

Bouche : Bouche superbe: onctuosité, complexité et plénitude, palais au doux élan de miel, vin ample, mature et vineux, de grande garde.

Association Mets-Vins : Champagne d'exception pour des instants particuliers et rares, pour une gastronomie de haute expression. La Cuvée Louis est le champagne pour vos moments de Méditation.

Références :

Robert Parker : "harmonieux et élégant: 93 /100"

Richard Juhlin : 90-93 /100

Jacques Dupont - Le Point : 18 /20 - "Très beau vin raffiné"

Guide Exclusif Champagne : 18-19 /20

Guide Revel : 18 /20

Guide Hachette : 3 étoiles

Guide Larousse du Champagne : * * * *

Richard Juhlin Champagne Guide : 88-90 /100

Guide de Poche du Vin Hugh Johnson : "Remarquable"

