

  
**Louis**  
**Dousset**  
• CHAMPAGNE •  
*Grand Cru*  
ASSEMBLAGE



COLLECTION  
GRAND CRU

**VIÑA**

**Terruños** : Verzenay,  
Mailly-Champagne, Sillery  
**Cosecha** : 2012 (75%)  
**Vino de Reserva** : 31%  
**Cultura** : Agrícola,  
Auténtica y Natural

**VINO**

**Ensamblaje** :  
Pinot Noir 64%  
Chardonnay 36%  
**Tiraje** : Julio 2013  
**Degüelle** : Octubre 2019  
**Dosaje** : 0,8 g/litro  
**Grado alcohólico** : 12 %

CHAMPÁN GRAND CRU DE VIÑAS MUY VIEJAS DE LOS TERRUÑOS MÁS PRESTIGIOSOS DE LA MONTAGNE DE REIMS. ESTE VINO TE OFRECERÁ UNA COMPLEJIDAD DE AROMAS Y UN EQUILIBRIO DE SENSACIONES EXTRAORDINARIAS.

**VISTA.** El bello aspecto de este champagne es amarillo pajizo y animado por una efervescencia muy fina y vivaz. La presentación visual evoca a la vez madurez y dinamismo.

**NARIZ.** La expresión aromática es afrutada y «alimenticia». Se perciben las frutas cocidas, el albaricoque y la miga de pan. Al airearse nos llegan las notas de miel, mantequilla fundida, pera. Aún más tarde, el vino recupera su frescor. El sentimiento es otoñal y muy complejo.

**BOCA.** El ataque en boca es tierno e introduce una buena materia. Se disfruta del buen equilibrio entre la acidez y la textura del vino, mientras que la efervescencia genera una sensación cremosa. La sensación general es delicada y muy consistente hasta la final. Se mantiene en

la continuidad en la boca. Muy larga (más de 10 segundos), fresca, tierna y delicada, se desvanece sobre un toque de amargura refrescante y aromas de galleta y pralin.

**CONCLUSIÓN.** Esta buena unión, madura y compleja, muy táctil, es una firma. Representa el encuentro de la naturaleza, del trabajo y del tiempo. Será adecuado para los enófilos más exigentes en busca de un champagne sofisticado.

**SERVICIO.** Servir a 10°C en una copa bastante curvada para disfrutar de la riqueza de la "cuvée". En la mesa, la ternura y la cremosidad de algunos platos se adaptarán especialmente. Ideal para acompañar un risotto de setas, una blanqueta de ternera, raviolis o albóndigas de setas. Para probar también con un Saint Nectaire o un Beaufort.



CHAMPAGNE LOUIS DOUSSET • 1 RUE GAMBETTA 51 500 MAILLY-CHAMPAGNE • FRANCE  
CONTACT@LOUIS-DOUSSET.COM • WWW.LOUIS-DOUSSET.COM

EL ABUSO DE ALCOHOL ES PELIGROSO PARA SU SALUD, CONSUMA CON MODERACIÓN.