


**Louis
Dousset**
• CHAMPAGNE •

Grand Cru

BLANC DE NOIRS 2004



COLLECTION
GRAND CRU

VIÑA

Terruños : Bassuet, Saint-Lumier, Vavray-le-Grand
Cosecha : 2016 (82%)
Vino de Reserva : 2015 (18%)
Cultura : Agrícola,
Auténtica y Natural

VINO

Ensamblaje :
Chardonnay 100 %
Tiraje : Junio 2016
Degüelle : Junio 2022
Dosaje : 0,8 g/litro
Grado alcohólico : 12 %

ESTA AÑADA REFLEJA TODAS LAS CUALIDADES DEL EQUILIBRIO, DE PUREZA Y DELICADEZA DEL AÑO 2002. ES EL EJEMPLO PERFECTO DE LA EXPRESIÓN DEL PINOT NOIR EN EL NORTE DE LA MONTAGNE DE REIMS.

VISTA. El aspecto de este “millésime” 2004, bien dorado y luminoso, anuncia la buena madurez del vino. La efervescencia, discreta y fina, añade como lentejuelas de plata.

NARIZ. La expresión olfativa es compleja y noble. Se perciben aromas de mantequilla fundida, avellana, de corteza de pan, de praliné, de hierbas secas y de pera. La expresión evoluciona rápidamente en la copa mostrando toda su extensión. Se percibe la cera, la miel y el albaricoque seco.

BOCA. El ataque es fresco y se abre con una boca perfectamente equilibrada. La efervescencia es particularmente cremosa y proporciona una sensación tierna, un

poco más tensa en la parte posterior de la boca, hasta la final. Esta es mineral, muy largo (más de 12 segundos) y muy salino. La retro olfativa ofrece perfumes de pecanas y miel de bosque.

CONCLUSIÓN. Este “millésime” 2004 ha alcanzado su plena madurez y constituye un buen ejemplo, en la cara norte de la Montaña de Reims, de la expresión de un pinot noir bien elaborado.

SERVICIO. Para servir en una copa bien curvada y a 10 ° C. En la mesa es ideal con platos de cocina tailandesa, las mollejas, los pasteles de setas. Lo más original es probar con una “andouillette” de Troyes.



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.