



Original

BRUT NATURE



COLLECTION ORIGINAL

VIÑA

Terruños : Verzenay, Mailly-Champagne, Sillery, Verzy, Bassuet, Vavray, St Lumier

Cosecha : 2016 (71%)

Vino de Reserva : 29%

Cultura : Agrícola, Auténtica y Natural

VINO

Ensamblaje :

Pinot Noir 60 %

Chardonnay 40 %

Tiraje : Julio 2017

Degüelle : Junio 2022

Dosaje : 0,8 g/litre

Grado alcohólico : 12 %

CHAMPÁN FESTIVO Y FRESCO, DOTADO DE UN EQUILIBRADO Y ELABORADO EQUILIBRIO ÁCIDO-DULCE, ARA CONSUMO CONSTANTE.

VISTA, color dorado claro, la efervescencia evoluciona con calma para formar un pequeño cordón de espuma en la superficie. El conjunto evoca la madurez.

NARIZ, revela aromas cremosos de brioche, de fruta compota (pera, albaricoque) y de sotobosque sobre un fondo láctico. Muy evolutivo, se trata de una nariz compleja que combina los aromas de fruta, autólisis y envejecimiento en bodega.

BOCA, el ataque es suave y se abre con una boca equilibrada y fundida. La efervescencia aporta frescura y el tacto de boca es bastante fluido. El conjunto es ligero,

delicado, y la textura es sedosa. El final es nítido, suave y con ligeras sensaciones de tiza.

SERVICIO Servir a 8°C en una copa recta, bien esbelta, para que el vino no se caliente demasiado rápido. Ideal para acompañar ravioles de setas, tallarines con crema de trufa, un risotto o un queso de Morbier o de Beaufort.

CONCLUSIÓN Se trata de un champagne ligero y esbelto, dotado de buen equilibrio entre el vino y la efervescencia. Por su madurez y complejidad, seducirá a los amantes de vinos puros exigentes.



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.