

ALBA



EXTRA BRUT

GUIDE  
MILLESIÈMES  
VINS 2025

LE GUIDE  
HACHETTE  
DES VINS  
2025





CHAMPAGNE  
Premier Cru

*Veuve*  
**Lepitre**  
*depuis 1905*

Le mot "Alba" signifie "Blanc" en latin. « Alba » est issu exclusivement de nos parcelles de Chardonnay, cépage blanc de Champagne. Ces vignes ont 74 ans : c'est le plus vieux vignoble que nous possédons. Elles donnent donc de beaux caractères expressifs et raffinés à ce champagne Blanc de Blancs. La présence du cépage Chardonnay dans nos sols propices aux Pinots Noirs s'avère être une rareté qui confère à cette cuvée une complexité aromatique toute en finesse et fraîcheur que nous vous invitons à découvrir !

**Origine :** Rilly-La-Montagne (Premier Cru)

**Terroir :** Montagne de Reims en AOC Champagne, site classé au patrimoine mondial de l'UNESCO. Sol argilo-calcaire et sous-sol calcaire

**Vignoble :** Age moyen des vignes : 74 ans. Vignoble certifié « Haute Valeur Environnementale » et « Viticulture Durable en Champagne ».

**Vendange :** Cueillette à la main.

**Vinification :** Pressurage doux, lent et progressif dans notre propre pressoir horizontal à membrane (4000Kg). Fermentation malolactique en cuve de béton carrelé (grès céramique).

**Elevage :** 9 mois sur lies suivi d'un passage au froid et d'une filtration.

**100% Chardonnay** issus de la vendange de 2020

**Tirage :** Mai 2021

**Maturation :** Vieillesse dans nos propres caves de craie minimum 3 ans avant dégorgement

**Dégorgement :** 6 mois avant commercialisation et bouchage en liège naturel.

**Dosage :** 4g/l

**Format :** 75 cl

**Notes de dégustation :** Robe or pâle aux reflets ambrés. Le nez est frais et délicat sur les fleurs jaunes de type mimosa et de craie fraîche. Nous sentons aussi des arômes de mie de pain, de groseille blanche avec une pointe anisée. La finale en bouche est crayeuse et saline. Vin minéral, linéaire avec une belle longueur en bouche.

**Accords mets et vins :** Il se marie parfaitement avec un thon mi-cuit (tataki) ou des sashimis, des fruits de mer comme des huîtres, un carpaccio de Saint-Jacques, ou encore des langoustines. Accompagne à merveille le camembert de Normandie (AOC)

28, rue de Reims 51500 Rilly-la-Montagne France  
+33(0)6 19 07 14 72 - champagne.veuve.lepitre@gmail.com - www.champagne-veuve-lepitre.com



« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération »