

AMOUR



EXTRA BRUT





CHAMPAGNE
Premier Cru

Veuve Lepitre depuis 1905

«AMOUR» est un hommage à toutes les femmes et plus particulièrement aux femmes de ma famille (Hélène, Marguerite, Corine) qui ont dirigé cette maison avec générosité, douceur et détermination. La couleur rose flamboyante de cet «AMOUR» est due au secret de son élaboration : l'équilibre parfait de l'assemblage de nos Pinots Noirs et Meuniers harmonisés avec 20% de notre vin rouge tranquille de Champagne. Le cœur charmeur de l'assemblage est parfaitement équilibré, révélant un nez sensuel et délicat. «Amour» séduira particulièrement les amateurs de grands vins grâce à ses jolis arômes rappelant la fraise des bois et la cerise.

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 : 40 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.

Rosé « d'assemblage » composé des Pinots Noir et Meuniers issus de nos vins de réserve de 2018 associés à 20% de vin rouge de la vendange 2019

Tirage : Mai 2020

Maturation : Vieillessement dans nos propres caves de craie minimum 4 ans avant dégorgement

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

Dosage : 5g/L

Format : 75 cl

Notes de dégustation : Robe d'un rose intense et brillant. Le nez est discret sur le silex, la fraise des bois et les cerises griottes confites. Puis il s'ouvre sur la confiture de cerise, le raisin sec, et une délicate touche de miel. La bouche est ample. C'est un vin gourmand et long.

Accords mets et vins : Ce rosé est idéal pour accompagner le jambon fumé (Coppa ou Serrano). Il se marie bien avec les fromages à pâtes durs (Comté), et aussi le risotto au saumon fumé. Ses Pinots révèlent avec justesse les saveurs d'un magret de canard. Il est aussi très surprenant avec la cuisine asiatique. En dessert, appréciez-le avec un clafouti de cerises. C'est un vin généreux et sensuel particulièrement en été. Appréciez-le lorsque le soleil brille pendant les chaudes journées d'été. Il est rafraîchissant à l'apéritif. En période de Noël, il sublimerait la dégustation de brioches au coin du feu, grâce à ses notes de fruits confits.

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 »