

# CHAMPAGNE CUVEE EMPREINTE EXTRA BRUT



## CEPAGE

100 % Meunier Parcelaire :  
" La Vallée " à Savigny sur  
Ardre

## VENDANGE

- Septembre 2015
- Vendange à la main

## TIRAGE

- Mars 2016
- 976 bouteilles

## DOSAGE

Brut Nature

## RECOMPENSES

- Tasted 100% Blind : 89 / 100
- Decanter : 89 / 100



## DEGUSTATION

*Couleur* : or pâle, avec un cordon raffiné de fines bulles

*Nez* : très complexe et évolutif.  
Frais et subtil en première bouche, puis devient gourmand grâce aux arômes de pâte de coings.  
Explosif par sa finale beurrée et pralinée.

*Bouche* : champagne gastronomique, très subtil sur les fruits, tels que le coing et la pomme.

## ACCORDS METS ET VINS

- Poissons Blancs en sauce
- Fruit de Mer tels que les Couteaux
- Gâteau à la Poire

CHAMPAGNE

*De Sloorere - Pierre*

La Grande Grange Le Comte  
51530 BRUGNY - FRANCE

03 26 54 31 24 - 06 59 09 91 29

contact@champagne-deslooverepienne.fr – www.champagne-deslooverepienne.fr