

Louis Barthélémy Brut Améthyste

A.O.C. Champagne



Brut Non Millésimé / Brut Non Vintage

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Robe jaune paille aux reflets dorés. Nez frais et légèrement vanillé avec une abondance de fines bulles persistantes. La bouche fait apparaître un vin rond, fruité avec des arômes de fruits rouges, des notes de brioche et une finale citronnée.

A brilliantly clear champagne with hints of gold. It is fresh yet rich on the palate while providing a fine and persistent mousse. The flavours are round with red fruit, a touch of brioche and finishing on a note of citrus peel.

Louis Barthélémy,
la Joaillerie du Champagne





Brut Améthyste

Appellation	A.O.C. Champagne
Cépages	50% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier, 20% Chardonnay (données approximatives)
Terroir	Coteaux crayeux recouverts d'une couche argilo-calcaire.
Degrés	12°
Vinification	Sélection à partir d'une large palette de crus différents. Lors du pressurage des raisins, seuls les premiers jus sont retenus. Fermentation en cuves inox thermorégulées. Après assemblage, les vins sont passés au froid avant une légère filtration, puis vieillissement sur lattes pendant environ 3 ans après mise en bouteille.
Accords	Champagne équilibré et fin, parfait en apéritif et pour célébrer toutes occasions!
Origin	<i>A.O.C. Champagne</i>
Grape varieties	<i>50% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier, 20% Chardonnay (approximative indications)</i>
Terroir	<i>Chalky slopes overlaid with clay and limestone.</i>
Finished alc.	<i>12%</i>
Vinification	<i>Selection from a large palette of different crus, using exclusively the initial juice of the grapes. Fermentation in temperature controlled stainless steel vats. After blending, they are stabilised using cold temperature and lightly filtered, before being bottled and aged «on lattes» for approximately 3 years.</i>
Pairing	<i>This is a fine and balanced champagne, ideal as an aperitif and to celebrate all occasions!</i>

