



CHAMPAGNE  
LOUIS BARTHÉLÉMY

À AY, FRANCE



## EXTRA BRUT QUARTZ

A.O.C. Champagne

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

La robe est vive, lumineuse, brillante. Bel équilibre au nez entre des notes fruitées et minérales. En bouche, la structure est ample, associée à une minéralité puissante. Un champagne vif et chaleureux à la fois.

A brilliantly clear and luminous wine. The flavours are balanced between notes of red fruit and a strong minerality. The structure is powerful yet smooth. A crisp and complex champagne.

6, rue Jules Lobet 51160 Ay, France  
Tél.: +33 (0)3 10 15 15 49 / Fax : +33 (0)3 26 54 16 38  
email : [info@louis-barthelemy.com](mailto:info@louis-barthelemy.com)

[www.louis-barthelemy.com](http://www.louis-barthelemy.com)

## EXTRA BRUT QUARTZ - Non Millésimé

<b>Terroir</b>	Côteaux crayeux recouverts d'une couche argilo-calcaire
<b>Assemblage</b>	50% Chardonnay, 30 % Pinot noir, 20 % Pinot Meunier*
<b>Part des vins de réserve / tirage</b>	70% de 2009 et 30% de 2008 / tirage octobre 2010
<b>Dosage</b>	5 g/l
<b>Degré</b>	12.5°
<b>Acidité totale / PH</b>	4 à 5 g/l (H2SO4) / 3.10 – 3.30
<b>Vinification</b>	Lors du pressurage des raisins, seuls les premiers jus sont retenus (cuvée). Fermentation alcoolique puis malolactique en cuves inox thermo régulées avant soutirage. Après assemblage, les vins sont passés au froid avant une légère filtration et mise en bouteille.
<b>Elevage</b>	Vieillessement sur latte pendant 2 ans minimum*
<b>Accord</b>	Plateaux de fruits de mer, mais aussi fromages à pâte dure affinés
<hr/>	
<b>Terroir</b>	Chalky slopes overlaid with clay and limestone
<b>Blend</b>	50% Chardonnay, 30 % Pinot noir, 20 % Pinot Meunier*
<b>Reserve wines / bottling</b>	70% of 2009 and 30% of 2008 / bottled October 2010
<b>Dosage</b>	5 g/l
<b>Alcohol content</b>	12.5°
<b>Total acidity / PH</b>	4 à 5 g/l (H2SO4) / 3.10 – 3.30
<b>Vinification</b>	Only the initial juice of the grapes is used (cuvée). Alcoholic and malolactic fermentation take place in thermo regulated stainless steel vats. Once blended, the wines are stabilized using cold temperature and lightly filtered before being bottled.
<b>Ageing</b>	On lees bottle ageing for a minimum of 2 years*
<b>Pairing</b>	Sea food platters, but also aged hard paste cheeses

*\*données approximatives / approximate values*