

Louis Barthélémy Brut Saphir

A.O.C. Champagne



Brut Millésimé / Brut Vintage

Dominante de Chardonnay avec un complément de Pinot Noir.

Belle robe lumineuse jaune d'or avec d'abondantes bulles fines. Des notes d'amande, de noisette, de miel, de cannelle et de cacao. Un vin complexe et raffiné, frais et rond.

A full flavoured wine with a brilliant gold hue, delicate mousse. Hints of almond, honey and a touch of cinnamon and cocoa on the nose. Complex, refined, fresh and round.

Louis Barthélémy,
la Joaillerie du Champagne





Brut Saphir

Appellation	A.O.C. Champagne
Cépages	Dominante de Chardonnay avec un complément de Pinot Noir.
Terroir	Coteaux crayeux recouverts d'une couche argilo-calcaire.
Degrés	12°
Vinification	Champagne élaboré uniquement avec une seule année de récolte. Seules les années exceptionnelles sont millésimées et les crus sont sélectionnés pour leur aptitude au vieillissement. 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 6 ans après mise en bouteille.
Accords	L'élégance du nez et la fraîcheur de ce champagne sont toutes indiquées pour un apéritif somptueux ou pour un grand repas.
Origin	<i>A.O.C. Champagne</i>
Grape varieties	<i>Mainly Chardonnay with a touch of Pinot Noir.</i>
Terroir	<i>Chalky slopes overlaid with clay and limestone.</i>
Finished alc.	12%
Vinification	<i>Champagne made using the grapes from a single harvest. Produced only in exceptional years with the best ageing potential. 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 6 years.</i>
Pairing	<i>This is a well structured champagne ideally paired with food yet equally enjoyed alone as a luxurious aperitif.</i>

