

Louis Barthélémy Demi-Sec Opale

A.O.C. Champagne



Demi-Sec Non Millésimé / *Demi-Sec Non Vintage*

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Robe jaune paille aux reflets dorés. Le nez est frais et évoque les amandes et la brioche. Avec une abondance de fines bulles persistantes, la bouche est riche et douce, avec de belles nuances de miel.

A brilliantly clear champagne with aromas of almonds and brioche, while the mouth is rich and smooth with complex honey flavours.

Louis Barthélémy, la Joaillerie du Champagne





Demi-Sec Opale

Appellation	A.O.C. Champagne
Cépages	50% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier, 20% Chardonnay (données approximatives)
Terroir	Côteaux crayeux recouverts d'une couche argilo-calcaire.
Acidité totale	5,7 g/l
Sucres totaux & PH	35 - 37 g/l & 3,10 - 3,30
Degrés	12°
Vinification	Sélection à partir d'une large palette de crus différentes. 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.
Accord	Champagne équilibré et fin, à apprécier sur un dessert.
<i>Origin</i>	<i>A.O.C. Champagne</i>
<i>Grape varieties</i>	<i>50% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier, 20% Chardonnay (approximative indications)</i>
<i>Terroir</i>	<i>Chalky slopes overlaid with clay and limestone.</i>
<i>Total acidity</i>	<i>5,7 g/l</i>
<i>Total sugars & PH</i>	<i>35 - 37 g/l & 3,10 - 3,30</i>
<i>Finished alc.</i>	<i>12 %</i>
<i>Vinification</i>	<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>
<i>Pairing</i>	<i>This is a fine and balanced champagne, ideally paired with desserts.</i>

