

Louis Barthélémy Brut Rubis

A.O.C. Champagne



Brut Rosé Non Millésimé / *Brut Rose Non Vintage*

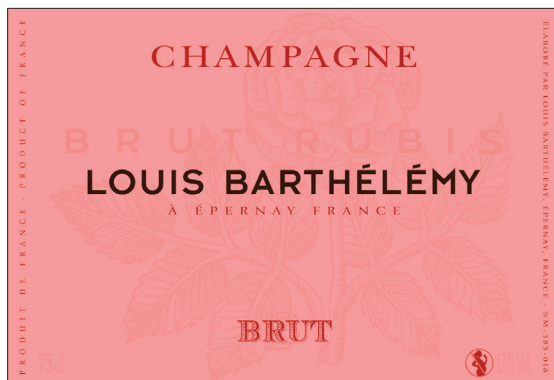
Chardonnay, Pinot Noir et une petite quantité de vin rouge de champagne

Robe saumon pâle, nez délicat qui combine l'élégance et la fraîcheur du Chardonnay, avec des arômes de cerise apportés par le Pinot Noir. Des notes de cassis explosent en bouche.

Salmon pink hue with a delicate nose combining the elegance and freshness of Chardonnay with the red fruit and cherry flavours of Pinot Noir. The mouth is ripe with blackcurrant flavours.

Louis Barthélémy, la Joaillerie du Champagne





Brut Rubis

Appellation	A.O.C. Champagne
Cépages	70% Chardonnay, 25% Pinot Noir et une petite quantité de vin rouge de champagne (données approximatives)
Terroir	Côteaux crayeux recouverts d'une couche argilo-calcaire.
Acidité totale	6,5 g/l
Sucres totaux & PH	8 - 11 g/l & 3,10 - 3,30
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. L'assemblage incorpore une petite quantité de vin rouge de Champagne. Une légère filtration est effectuée après stabilisation au froid, puis vieillissement sur lattes pendant environ 3 ans après mise en bouteille.
Accord	Parfait sur un plat composé de viande blanche, ou en dessert, notamment sur un gratin de fruits rouges. Peut être un original et très apprécié champagne d'apéritif.
<i>Origin</i>	<i>A.O.C. Champagne</i>
<i>Grape varieties</i>	<i>70% Chardonnay, 25% Pinot Noir and a small quantity of red wine from Champagne (approximative indications)</i>
<i>Terroir</i>	<i>Chalky slopes overlaid with clay and limestone.</i>
<i>Total acidity</i>	<i>6,5 g/l</i>
<i>Total sugars & PH</i>	<i>8 - 11 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. The blending incorporates a small quantity of red wine from Champagne. The wines are stabilised using cold temperature and lightly filtered, before being bottled and aged "on lattes" for approximately 3 years.</i>
<i>Pairing</i>	<i>Perfect with white meats and desserts containing little sugar, such as red fruit gratin, but also ideal as an aperitif.</i>