

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. Au nez, une exceptionnelle complexité aromatique avec des notes d'amandes, de noisette, de miel, de cannelle et de cacao. Un vin hors normes, puissant et raffiné, frais et rond.

A full flavoured wine with a brilliant gold hue, delicate mousse. Complex aromatics with hints of honey and a touch of cinnamon and cocoa on the nose. An extraordinary wine, powerfull yet refined, crisp and full bodied.

Louis Barthélémy, la Joaillerie du Champagne





Brut Saphir

Appellation	A.O.C. Champagne
Cépages	Dominante de Chardonnay avec un complément de Pinot Noir.
Terroir	Côteaux crayeux recouverts d'une couche argilo-calcaire.
Acidité totale	6,6 g/l
Sucres totaux & PH	8 - 11 g/l & 3,10 - 3,30
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.
Accord	L'élégance du nez et la fraîcheur de ce champagne sont toutes indiquées pour un apéritif somptueux ou pour un grand repas.
<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>6,6 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>Champagne made using grapes from a single harvest. Produced only in exceptional years with the best ageing potential. Only the initial juice of the grapes is used. 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>
<i>Pairing</i>	<i>This is a well structured champagne ideally paired with food yet equally enjoyed alone as a luxurious aperitif.</i>

