

# Louis Barthélémy Dosage Zéro Topaze

A.O.C. Champagne



## Non Millésimé / *Non Vintage*

*Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay*

Robe d'un bel or clair, lumineuse avec d'abondantes bulles fines. Au nez, attaque de fruits frais et d'agrumes puis développement sur des arômes fruités de framboises, de miel et de mie de pain. La bouche est droite et fine avec des notes subtiles de pommes et de pêche blanche, une finale longue et persistante. Vin raffiné et authentique, témoin de l'équilibre parfait des trois cépages champenois.

*A rich golden hue with a fine and persistent mousse. Fresh fruit and grapefruit aromatics that develop towards raspberry, honey and brioche. The mouth is both structured and pure, with subtle green apple and white peach flavours. This authentic and refined wine is a perfect example of the balance between the three Champagne varietals.*

Louis Barthélémy, la Joaillerie du Champagne





## Dosage Zéro Topaze

Appellation	A.O.C. Champagne
Cépages	20% Chardonnay, 40 % Pinot noir, 40 % Pinot Meunier (données approximatives)
Terroir	Côteaux crayeux recouverts d'une couche argilo-calcaire.
Acidité totale	6.6 g/l
Sucres totaux & PH	<3g/l (pas de sucre ajouté au dégorgement) & 3.10 – 3.30
Degrés	12.5°
Vinification	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 4 ans après mise en bouteille.
Accord	Sushi et fruits de mer, crustacés comme le homard notamment grillés.
<i>Origin</i>	<i>A.O.C. Champagne</i>
<i>Grape varieties</i>	<i>20% Chardonnay, 40 % Pinot noir, 40 % Pinot Meunier (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 &amp; PH</i>	<i>&lt;3g/l (no sugar added at disgorgement) &amp; 3.10 – 3.30</i>
<i>Finished alc.</i>	<i>12.5%</i>
<i>Vinification</i>	<i>Only the initial juice of the grapes is used. Fermentation in temperature controlled stainless steel vats. After blending, they are stabilized using cold temperature and lightly filtered, before being bottled and aged "on lattes" for approximately 4 years.</i>
<i>Pairing</i>	<i>Sushi and seafood, shellfish especially grilled</i>

