



# Champagne Barbier-Louvet

*Vignoble à Bouzy et Tauxières-Mutry*

## FICHES TECHNIQUES DES VINS EN VENTE

### Cuvée Théophile Blondel Millésime 2015 Grand Cru

- **Sol** : Calcaire – Vignoble Bouzy 100%
- **Cépages** : Pinot noir, Chardonnay
- **Assemblage** : Elaboration 60 % pinot noir 40 % chardonnay en premier jus, vin d'une seule et unique année. Il n'y a pas d'assemblage avec les vins de réserve.
- **Durée de garde avant la vente** : Minimum 6 ans en cave
- **Dosage** : Brut a 9gr/L

#### A la dégustation :

A l'œil : Couleur jaune paille, fines bulles

Au nez : Un parfum assez soutenu et puissant et généreux.

En bouche : Souple et rond, avec quelques notes de fruits confits, miel et pain grillé. Belle longueur en bouche.

Accord mets et vin : Idéal à l'apéritif. Egalement avec des coquilles St Jacques, poissons, gibier, volaille.