



CHAMPAGNE  
**LEONIDAS  
CHARPENTIER**

*Les Galipes  
de Solange*

**Cépages** : 45% pinot meunier, 25% pinot noir, 30% chardonnay

**Crûs** : Le Breuil, Montigny, Reuil, Villers sous Chatillon, Binson-Orquigny, Verneuil




**Vinification** : Vendanges manuelles, pressurage dans la même journée de cueillette pour préserver la fraîcheur. 1<sup>re</sup> fermentation alcoolique uniquement en cuves thermorégulées suivie d'une fermentation malolactique puis assemblés avec des vins de réserves conservés en cuves à températures contrôlées

**Vieillessement** : assemblage de deux années de récolte et vieillissement de 24 à 36 mois. 3 mois de repos après dégorgement

**Contenance disponible** : demi-bouteille et bouteille

**Dosage** : 7,5 g/L

**Dégustation** :

-  : robe or clair lumineuse, effervescence fine et régulière avec un joli cordon de bulles persistant
-  : nez frais d'agrumes et de fruits à chair blanche
-  : bouche gourmande, ronde et généreuse aux notes de fruits confits ponctuée d'une légère minéralité

**Accords Mets/Vins** :

Saura charmer en toute occasion : dès l'apéritif avec quelques gougères, mais aussi avec un plat de charcuterie ou une assiette norvégienne ou encore sur des desserts briochés ou fruits rouges.

