



CHAMPAGNE  
SERGE FAÿE

RECOLTANT MANIPULANT\_RM

À LOUVOIS - 51150

## MILLÉSIME LA LOUVE 1<sup>er</sup> CRU 2016

### TERROIR

- ✓ **Grande Montagne de Reims** : Ambonnay, Bouzy, Louvois, Tauxières-Mutry, Avenay Val d'Or.
- ✓ **Sol** : principalement argilo-calcaire.
- ✓ **Pratiques culturelles** : engagés dans une viticulture raisonnée, nous sommes certifiés **Haute Valeur Environnementale HVE**.

### ÉLABORATION

- ✓ **Cépage** : 50% pinot noir, 50% chardonnay.
- ✓ **Millésime 2016**.
- ✓ **Vinification** : pas de fermentation malolactique. Vinifiée en cuve émaillée pendant 8 mois avant la mise en bouteilles. Vieillessement sur lie entre 5 et 6 ans dans notre cave à 12°.

### DÉGUSTATION

- ✓ **Nez** : arôme de brioche toastée, vin épanoui
- ✓ **Bouche** : savoureuse et vive. Vin équilibré. Cuvée gourmande qui révèle un subtil mélange de fruits exotiques et d'agrumes.

### ACCORD METS ET VINS

La LOUVE 2016 comblera les amateurs de millésime d'exception. A déguster seul ou en accompagnement de produits de la mer comme les coquilles St Jacques ou les langoustes.



Degré alcoolique : 12%

Température de dégustation :

Entre 7° et 9°

Garde : de 4 ans et +

Dosage : 5-6g/l.

Flaconnage : bouteille 0.75L et magnum 1.5L



CHAMPAGNE SERGE FAÿE 40 Rue Michel Le Tellier 51 150 LOUVOIS-VAL DE LIVRE

Mail : [contact@champagne-serge-faye.fr](mailto:contact@champagne-serge-faye.fr) Tel : 03 26 57 81 66 Port : 06 27 53 59 93