

C H A M P A G N E

# LAVINISTA

LA MESURE DU SUR-MESURE

n° 2018

PRODUIT EN FRANCE  
COLLECTION PRIVÉE



## VIGNOBLE

Vallée de la Marne - Récoltante-manipulante  
Certifié Haute Valeur Environnementale

**ASSEMBLAGE** 1/3 Chardonnay, Meunier et Pinot Noir

**DOSAGE** 6 g/l - Brut

## VINIFICATION

Élaboré uniquement en cuves inox thermorégulées ;  
Fermentation malolactique ;  
Utilisation minimale des sulfites.

**FLACONNAGE** Bouteille 75 cl.

## EN APPARENCE

Robe aux reflets dorés soutenus, avec une effervescence régulière.

## AU NEZ

Premier nez marqué par les agrumes (le yuzu, le citron).  
Nez gourmand qui rappelle aussi des parfums de baba aux rhums  
et de raisins secs, avec également des notes florales.

## EN BOUCHE

Bouche ample et gourmande, élégante soutenue par des parfums  
de fleurs et équilibrée par la fraîcheur des agrumes.

## CONSEILS DE CONSERVATION

En position horizontale, à l'abri de la lumière, température constante  
10°C - 12°C, humidité constante 60 et 70%.

## LES +

Tous nos bouchons en liège sont certifiés pour éviter les goûts de  
bouchon. Toutes nos bouteilles, nos étiquetages et encartonnages  
sont de production française et possèdent des chartes