

CHAMPAGNE

# CLOS A DORÉ

*Ludes*



**Parcelle exceptionnelle** au cœur du village de Ludes classé Premier Cru - au milieu de la Montagne de Reims.

**Parcelle close de mur en pierres** de 55 ares.

**Parcelle de haute valeur** (selon l'INRA et le CIVC) plantée en Chardonnay en 1978 - désignée comme vigne-mère (vigne de référence).

Tous ces éléments confèrent à la **cuvée Clos A Doré** un caractère propre, un champagne rare, une excellence à partager et à offrir.

## COMPOSITION

100% Chardonnay - Vigne mère de 1978

Assemblage de deux grands Millésimes 2008 /2009  
Tête de cuvées extra-brut

Viellissement dans nos caves pendant plus de 4 ans

## DÉGUSTATION

Un beau jaune pâle, une bulle fine et vive réveille votre flûte dès le premier regard. Un parfum de noisette fraîche remplit vos narines. Une idée de printemps s'inscrit dans cette cuvée.

En bouche, vous découvrirez l'expression même du Chardonnay : légèreté, vivacité, et l'élégance. Une texture dense et soyeuse lui confère une personnalité propre.

## SUGGESTION DU CHEF

Ouvrir ses papilles à l'apéritif avec cette cuvée permet de commencer une soirée dans l'allégresse - Ajoutons en verrine ou en entrée, un tartare de poisson à chair blanche accompagné de dés de fruits exotiques type mangue et le tout sera parfait.

Cette cuvée doit être servie aux alentours de 8 à 9° mais nous vous suggérons de lui laisser le temps de prendre possession de votre flûte. Le Clos A Doré n'en sera que meilleur !

Pour les « aventuriers-amateurs », la carafe (à fond large et col fin) peut être une autre façon d'aborder le Clos A Doré.

## CUVÉE DISPONIBLE

En bouteille de 75 cl en coffret  
A l'unité, en carton de trois bouteilles

**PRODUCTION DE 1 920 BOUTEILLES  
SUR CET ASSEMBLAGE.**