

# CHAMPAGNE

## *Louis Casters*

### Cuvée Grande Réserve Brut

Héritage de nos aïeux, rare et aujourd'hui recherché, nous vinifions nos Cuvées traditionnelles en mono-cépage pour garder la typicité et le caractère de chacun de nos vins et terroirs.

**100% Chardonnay** : vin aux arômes délicats, avec des notes florales, d'agrumes parfois minérales

Situation géographique du vignoble exploité :

**Vallée de la Marne – Côte des blancs .**

Assemblage de 2 années

Maturation sur lies environ 4 ans

Dosage environ 9g / l

Pas de fermentation malolactique

Degré d'alcool : environ 12°

Contenants: **Bouteille (75cl) et Magnum (150cl)**

Conserver vos bouteilles allongées à l'abri de la lumière.

Nos bouteilles sont vieilles en cave et prêtes à consommer.

Servir frais entre 7°C et 9°



*Champagne Louis Casters*

*26 rue Pasteur - 51480 Damery*

*03.26.58.48.02 - Fax:03.26.58.63.02*

*champagne.louis.casters@wanadoo.fr*

