

CHAMPAGNE

Louis Casters

Cuvée Sélection 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% Pinot Noir : vin aux arômes de fruits rouges avec une structure marquée apporte corps et puissance au champagne.

Situation géographique du vignoble exploité :

Vallée de la Marne - Montagne de Reims .

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)**

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°C



Champagne Louis Casters

26 rue Pasteur - 51480 Damery

03.26.58.48.02 - Fax:03.26.58.63.02

champagne.louis.casters@wanadoo.fr

