

CHAMPAGNE

Louis Casters



Cuvée J.L.

La cuvée JL allie savoir-faire traditionnel et originalité de la Maison Louis Casters grâce à son bouchage liège agrafé qui permet une aération subtile du champagne.

70% Chardonnay , 15% Pinot Meunier et 15% Pinot Noir

Situation géographique du vignoble exploité :

Vallée de la Marne , Côte des Blancs , Montagne de Reims .

Assemblage de 3 années

Tirage en bouchon liège agrafé

Maturation sur lies environ 13 ans

Dosage environ 3 g / l

Pas de fermentation malolactique

Degré d'alcool : environ 12°

Commercialisée en **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

