

# CHAMPAGNE

## *Louis Casters*

### Cuvée Eugène

Afin d'honorer la mémoire d'Eugène Cadel ( 1857-1932),  
fondateur de la maison de Champagne en 1899,  
nous avons décidé d'élaborer une cuvée d'exception :  
**la Cuvée Eugène.**

**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

Maturation sur lies environ 7 ans

Dosage environ 9g / 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*

