

Champagne René Schloesser



Champagne René Schloesser



BRUT TRADITION

40% Pinot Noir - 30% Chardonnay - 30% Pinot Meunier

Beaucoup de complexité, la fraîcheur et la finesse de ce champagne aux nuances de fruité et de torréfaction, qui reste vif et léger au palais. La pointe citronnée de la finale persiste longtemps et suggère de servir cette bouteille avec un fin poisson.

Vieilli 3 ans sur lattes avant dégorgement.
Dosé à 10 grammes de sucre par litre.

Conservation : Peut être conservé 1 à 2 ans. A servir entre 6 et 8 °C

Paramètre analytiques : Alcool : 12,2% Alc/Vol. | Acidité : 4,2 g/L | Dosage : 8 g/L



Champagne René Schloesser



BRUT ROSÉ

40% Pinot Noir - 30% Chardonnay - 30% Pinot Meunier

Afin d'obtenir cette teinte saumonée et ces arômes de fruits rouges, nous incorporons dans cette cuvée environ 10% de vins rouges issus du terroir de Damery. Le Brut Rosé sera en parfaite harmonie avec une viande blanche et une multitude de desserts

Vieilli 4 ans sur lattes avant dégorgement.
Dosé à 10 grammes de sucre par litre.

Conservation : A conserver à l'abri de la lumière jusqu'à 3 ans. A servir entre 6 à 8 °C

Paramètre analytiques : Alcool : 12,4% Alc/Vol. | Acidité : 4,2 g/L | Dosage : 8 g/L



Champagne René Schloesser



BRUT CHARDONNAY

100% Chardonnay

Ce champagne 100% Chardonnay dévoile des arômes floraux subtils où se mêlent des notes d'aubépine, pain grillé et de miel.

Remarquable lors d'un apéritif grâce à sa finesse aromatique, il vous comblera tout autant en accompagnement d'un poisson, d'un plateau de fruits de mer ou bien encore d'une viande blanche.

Vieilli 4 ans sur lattes avant dégorgement.
Dosé à 7,5 grammes de sucre par litre.

Conservation : Conserver à l'abri de la lumière jusqu'à 3 ans. A servir entre 8 et 10 °C

Paramètre analytiques : Alcool : 12,4% Alc/Vol. | Acidité : 4 g/L | Dosage : 6 g/L



Champagne René Schloesser



BRUT PREMIER CRU

60% Pinot Noir - 20% Chardonnay – 20% Pinot Meunier

Issu d'un assemblage classé 1er cru, il se caractérise par une dominante de Pinots qui laisse exprimer toute sa puissance.
Brut Premier Cru est idéal lors d'un apéritif improvisé ou en accompagnement d'une viande rouge.

Vieilli 4 ans sur lattes avant dégorgement.
Dosé à 10 grammes de sucre par litre.

Conservation : Peut être conservé 1 à 3 ans. A servir entre 8 et 10 °C

Paramètres analytiques : Alcool : 12,2% Alc/Vol. | Acidité : 4,2 g/L | Dosage : 8 g/L



Champagne René Schloesser



MILLÉSIME

60% Pinot Noir - 40% Chardonnay

Issu d'une seule et unique année de récolte, Brut Millésime laisse apparaître une véritable finesse à la mise en bouche avec un fond de vin puissant qui confirme sa maturité. Il est le complice parfait des repas raffinés et des grandes occasions.

Vieilli 4 à 6 ans sur lattes avant dégorgement.
Dosé à 8 grammes de sucre par litre.

Conservation : Peut être conservé 1 à 4 ans. A servir entre 8 et 10 °C

Paramètre analytiques : Alcool : 12,5% Alc/Vol. | Acidité : 3,8 g/L | Dosage : 7 g/L

