



Depuis 1687

Champagne
TARLANT



Cuvée Louis

■ Eloge du respect de la nature et de la tradition, la **Cuvée Louis** vous plonge dans son univers profond et véritable. Elle révèle une structure complexe par sa vinification en fûts : son bouquet singulier allie puissance et richesse, équilibre et générosité.

Vendanges : 1999 (85%) et 1998-1997-1996 (15%)

Cépages : 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir

Terroir : Lieu-dit unique "Les Crayons" à Oeuilly (Vallée de la Marne), sous-sol de craie. Âge des vignes: 65 ans.

Vinification : Vinification en fûts de chêne neufs à 4 vins, sans fermentation malo-lactique. 1ère fermentation en fûts et bâtonnage, conservation jusqu'au mois de mai.

Mise en bouteille : Mai 2000

Dégorgement : Manuel, date : voir contre-étiquette

Dosage : 3 g/L - **Extra-Brut**



Oeil : Robe jaune doré, reflets ambrés, bulles fines et cristallines.

Nez : Bouquet généreux et puissant, notes boisées et gourmandes (fruits secs, vanille, toasté).

Bouche : Bouche superbe: onctuosité, complexité et plénitude, palais au doux élan de miel, vin ample, mature et vineux, de grande garde.

Association Mets-Vins : Champagne d'exception pour des instants particuliers et rares, pour une gastronomie de haute expression. La Cuvée Louis est le champagne pour vos moments de Méditation.



Références :

Robert Parker : *"harmonieux et élégant: 93 /100"*

Guide Exclusif Champagne : *18-19 /20*

Guide Revel : *18 /20*

Guide Hachette : *3 étoiles*

Guide Larousse du Champagne : ******

Jacques Dupont - Le Point : *17,5 /20*

Richard Juhlin Champagne Guide : *88-90 /100*

Guide de Poche du Vin Hugh Johnson : *"Remarquable"*



Champagne Tarlant, 51480 Oeuilly / Epernay - FRANCE

Téléphone : +33 (0)3 26 58 30 60 - Fax : +33 (0)3 26 58 37 31 - E-Mail : champagne@tarlant.com