



Louise Brison est un petit producteur de Champagne, fier de sauvegarder les traditions d'excellence et de qualité supérieure de sa région. Cultivé dans 12 hectares de vignes AOC Champagne, partagés entre le Chardonnay et le Pinot Noir, Louis Brison combine la grande tradition champenoise avec un style de vinification respectueux des arômes et du terroir.



## Champagne Brut Millésime 2005

Assemblage de 50% Chardonnay, élevé 4 mois en fûts de chêne, et 50% Pinot Noir élevé en cuve. Fermentation malolactique partielle. Effervescence: cordon régulier - Robe: brillante et limpide qui laisse apparaître une couleur jaune aux reflets dorés - Nez: expressif, il s'ouvre sur des notes gourmandes de coing, d'abricot confit et d'ananas - Bouche: bien équilibrée et d'une belle complexité aromatique, ce millésime est à déguster frais. Des arômes de compote de pomme, de coing et de cerise se marient parfaitement au boisé léger de cette cuvée. Une très belle finale - Accord Mets & Vins: il accompagnera parfaitement vos repas de poissons en sauce ou de viandes blanches et se mariera délicieusement avec des plats tels que la Poularde au Champagne, le Risotto aux cèpes et au champagne ainsi que les ris de veau. 2 Médailles de Bronze (concours Vinalies Internationales 2010 et Effervescents du Monde 2010). Guide Gault & Milau 2011, Guide Revel 2011, Guide Hachette 2011, Guide Euvrad-Garnier 2011, Sélectionné dans Falstaff 2011.



## Tendresse Blanc de Blancs Millésime 2004

100% de Chardonnay élevés 5 mois en fûts de chêne, fermentation malolactique partielle. Ces vins proviennent de la vendange 2004 uniquement. Médaille de Bronze au concours des Effervescents du Monde 2010.

Médaille d'Or au concours Général Agricole Paris 2011. Commended Award- Decanter World Wine 2011. Sélectionné dans Le Point de décembre 2010.

Effervescence : De fines bulles régulières forment un cordon discret.

Robe : Sa robe est jaune-pâle et limpide aux reflets verts.

Nez : Ses arômes complexes et élégants de mirabelles, de fleurs blanches, et de brioche traduisent une évolution flatteuse.

Bouche : Complexe et bien équilibrée, sa finale est fraîche et agréable. Quelques subtiles nuances boisées ponctuent cette escapade gustative. Une gourmandise à apprécier dès aujourd'hui et pendant quelques années !

### Accords Mets & Vins

C'est un champagne de repas. Il sera parfait en accompagnement de Gibiers à plumes fins, perdreaux, grives, de crustacés et de viandes blanches.



Propriétaire Renato Cantoni

*Les Sélections*  
SOLY LEBLANC

renato@clearlyart.net 514 833 9445