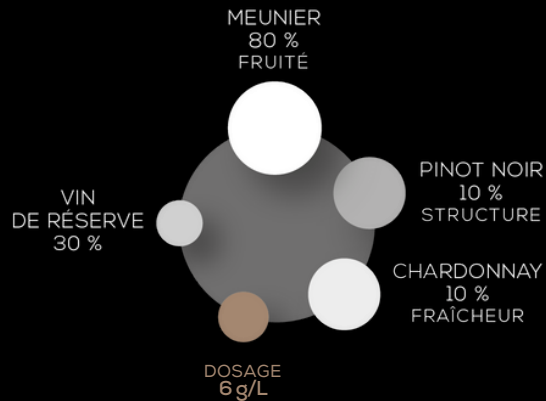


CARTE D'OR

80 % MEUNIER - 10 % PINOT NOIR - 10 % CHARDONNAY

L'ESPRIT MAISON

Véritable symbole de la Maison Lorient-Pagel, la Carte d'Or exprime un équilibre subtil entre rondeur et souplesse.



TERROIR

- Crus: Festigny, Cramant, Avize, Le Breuil
- Sol : argile verte et calcaire à 90%

VINIFICATION

- 70% récolte 2019 - 30% vins de réserve (2017 - 2018)
- Vinification en cuves inox
- Fermentation malolactique effectuée

MISE EN BOUTEILLE

14 mai 2019

VIEILLISSEMENT

52 mois minimum

TEMPERATURE DE SERVICE

8°C

POTENTIEL DE GARDE

3 ans



Créée en 1982, la cuvée Carte d'Or est la cuvée iconique de la Maison. La prédominance fruitée du Meunier apporte la structure à ce Champagne, tandis qu'une touche de Pinot Noir et de Chardonnay complète l'assemblage. Pour assurer un style constant d'année en année et garder l'équilibre recherché, cette cuvée comprend environ un tiers de vins de réserve issus de plusieurs vendanges (3 à 4 ans). Ces vins sont conservés dans des cuves séparées en respectant les typicités de chaque cru et de chaque année.

Pour lui permettre de développer tout son caractère, la Carte d'Or bénéficie d'un vieillissement de plus de 4 ans et demi.

PRODUCTION

Disponible en bouteilles (75cl) ou demi-bouteilles (37.5cl)
Carton de 6 bouteilles ou 12 demi-bouteilles

ACCORDS METS-CHAMPAGNE

La Carte d'Or est construite sur une belle fraîcheur, peut être servie tout au long d'un repas, de l'apéritif au dessert, en association avec des biscuits salés ou une tarte aux pêches blanches.

DÉGUSTATION

à l'Œil

Jaune clair, reflets dorés, collerette persistante

au Nez

Fruits blancs, fleurs blanches, finesse

en Bouche

Fraîcheur, longueur