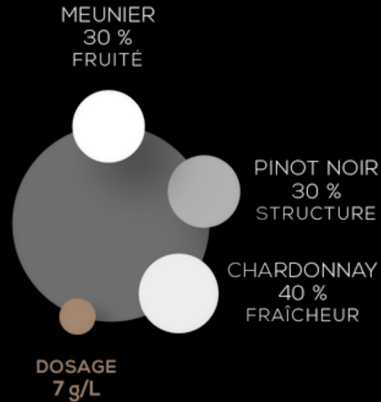


L'AUTHENTICITÉ CONTEMPORAINE

La Cuvée N°6 vinifiée sous bois mêle audace et tradition, en hommage au caractère et au savoir-faire des 6 générations de Lorient.



TERROIR

- Crus: Festigny, Cramant, Avize, Le Breuil
- Sols : Argile verte et calcaire (60%) - Craie (40%)

VINIFICATION

- Vinification en fût de chêne avec bâtonnage
- Fermentation malolactique bloquée
- Pas de filtration
- Passage au froid naturel

MISE EN BOUTEILLE

2 avril 2007

VIEILLISSEMENT

14 ans

TEMPERATURE DE SERVICE

9-10°C

POTENTIEL DE GARDE

10 ans



CUVÉE N°6 MILLÉSIME 2006

30 % MEUNIER - 30 % PINOT NOIR - 40 % CHARDONNAY

Ce Millésime marque l'histoire de la Maison Lorient-Pagel pour sa qualité et sa générosité. La récolte de 2006 a été généreuse, offrant de très beaux raisins avec une ample palette de aromatique et un très bon potentiel de vieillissement. Naturellement 2006 a été choisie pour expérimenter une vinification sous bois, processus traditionnel réalisé avec nos techniques modernes. La Cuvée N°6 est un clin d'œil aux 6 générations de Lorient.

PRODUCTION

Disponible en bouteilles (75cl)
Carton de 3 bouteilles en coffret individuel
Millésime précédent : 2004

ACCORDS METS-CHAMPAGNE

D'une belle puissance, ce Champagne offre de remarquables accords avec des mets fins comme une volaille fermière aux morilles ou une truite sur lit de poireaux caramélisés.

DÉGUSTATION

à l'Œil

Jaune doré

au Nez

Notes vanillées et fumées, fruits cuits (pomme caramélisée, jus de poire, marmelade d'oranges)

en Bouche

Complexité, vinosité, longueur