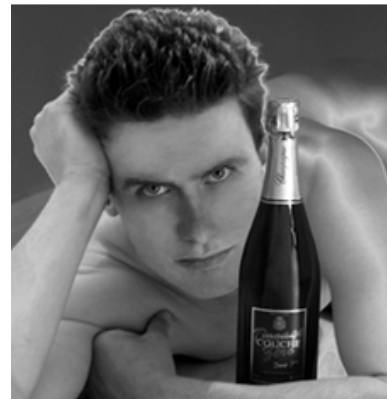


# Dosage Zéro

Champagne Couche

<b>Assemblage</b>	70% Pinot Noir – 30% Chardonnay
<b>Vignobles</b>	Buxeuil – Montgueux (Côte des Bar)
<b>Vendanges</b>	2000 - 2001 – 2002 - 2003
<b>Elaboration</b>	Vinification en cuve et en fûts Vieillessement de 6 ans dans nos caves
<b>Conditionnement</b>	Bouteille 0,75 L et 1,5 L



**Dosage Zéro** : zéro sucre, rien de plus qu'un champagne nature qui s'est imposé à nous comme une évidence. Il se suffit à lui-même ! Un assemblage harmonieux (Pinot Noir et Chardonnay), un choix judicieux associant à merveille les années 2000, 2001, 2002 et 2003.

« Un vin sublime, produit par un vigneron de grand talent ! A se procurer d'urgence ... S'il en reste encore ! » **Philippe Faure-Brac, Meilleur Sommelier du Monde.**

« Un champagne au nez intense et charnu, aux saveurs de pomme, de cassis et de cerise et à la bouche nette et élégante ». **Geoffrey Orban, Vice Ambassadeur Européen du Champagne.**

« Le Dosage Zéro, acéré et minéral, est un superbe vin d'apéritif » qui vous envahira les papilles... Place à l'émotion! **Gérard Muteaud, le Nouvel Observateur.**

- « Le Nouvel Observateur » N° 2354 - décembre 2009 – Page 134.
- « Sommeliers International » - N° 128 - décembre 2009
- Cuisine et Vins de France. Sept 2009
- Sélection du « Guide Hachette des Vins 2010 »
- Sélection du « Guide des Vins Gilbert et Gaillard 2010 »



29 Grande Rue - 10110 BUXEUIL – France

☎ 00 33 +9 71 38 60 62 - 📠 00 33 +3 25 38 41 69

✉ contact@champagne-couche.fr - www.champagne-couche.fr

