

CUVÉE N°6  
MILLÉSIME 2014

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 2014 a été généreuse, offrant de très beaux raisins avec une ample palette de aromatique et un très bon potentiel de vieillissement. Naturellement 2014 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 ou 6 bouteilles en coffret individuel  
Millésimes précédents : 2004, 2006

**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

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.

MEUNIER  
30 %  
FRUITÉ

PINOT NOIR  
30 %  
STRUCTURE

CHARDONNAY  
40 %  
FRAÎCHEUR

DOSAGE  
6 g/L

**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**

26 mars 2015

**VIEILLISSEMENT**

9 ans

**TEMPERATURE DE SERVICE**

9-10°C

**POTENTIEL DE GARDE**

10 ans

