

# LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2006

• • • • • Michel Ruitat




## LOUIS DE SACY Grand Soir 1999 \*

● Gd cru 12 ha 10 000  23 à 30 €

Depuis 1633, les Sacy ont constitué un vignoble de 25 ha. Une grande logique préside à la vinification du Grand Soir : 60 % de pinot noir élevé sous bois, 10 % de pinot meunier de cuve, et 30 % de chardonnay de la Côte des Blancs. Ce champagne rond et charnu est boisé, sensiblement dosé. Le **grand cru rosé** est un rosé de noirs typé, avec sa touche d'agrumes mentholés. Il obtient une citation. (NM)

✎ Louis de Sacy, 6, rue de Verzenay, 51380 Verzy,

tél. 03.26.97.91.13, fax 03.26.97.94.25,

e-mail [contact@champagne-louis-de-sacy.fr](mailto:contact@champagne-louis-de-sacy.fr)    r.v.

33 000 vins dégustés à l'aveugle  
10 000 vins sélectionnés