

Cuvée Réservee

Cépages :

80 % Pinot Noir 10% Chardonnay 10 % Pinot Blanc

Terroir :

Argilo-calcaire Kimméridgien

Année de vendange:

60 % 2015 / 40 % 2014

Dosage :

8 g/litre

Vinification :

Fermentation alcoolique et malolactique en cuves Inox thermo-régulées.

Vins stabilisés au froid puis filtrés avant d'être mis en bouteilles.

Tirage :

Mai 2016

Dégustation :

Mousse généreuse au service, avec un cordon de bulles persistants et une robe jaune pâle.

Très fruité au nez, dominé par des arômes de fruits blancs, de fruits jaunes tel que l'abricot sec. Des subtiles notes de fruits secs, d'amandes viennent apporter de la complexité.

L'attaque en bouche vive rappelle la fraîcheur de ce vin. Les fruits jaunes sont prédominants avec des saveurs de pêches blanches. On distingue également des fines notes mentholées et la présence de tanins légers et fondus. Le final se veut frais et équilibré.

Accord mets/vin :

Idéal à l'apéritif mais également sur une volaille.

Contenants :

Bouteille (75 cl)
Magnum (150 cl)

Distinctions :

Médaille d'Or au concours Gilbert & Gaillard 2016
Médaille d'Or lors du 38e Concours d'Épernay des Champagnes du Vignoble 2016
Médaille d'Or lors du 37e Concours d'Épernay des Champagnes du Vignoble 2015

*Toujours conserver vos bouteilles allongées à l'abri de la lumière.
A servir entre 6 et 8 °C*

32 Rue René Quinton 10110 LOCHES-SUR-OURCE
Tél : 03 25 29 63 19
champagne.amyot@orange.fr • Champagne-amyot.com

