

## Cuvée Réservee

### Cépages :

80% Pinot Noir – 20% Pinot Blanc

### Terroir :

Argilo-calcaire Kimméridgien

### Année de vendange:

50% 2016 / 30% 2015 / 20% 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 2017

### Dégustation :

Le service laisse apparaître une jolie robe or claire à la fine effervescence.

Mirabelles, notes miellées et beurrées se ressentent dans son nez expressif.

La bouche est agréable et gourmande, onctueuse et chaleureuse aux arômes de fruits jaunes qui se révèlent tout au long de la dégustation.

La finale présente une belle persistance qui témoigne de toute la richesse de cette cuvée.

### Accord mets/vin :

Vous accompagnera parfaitement à l'apéritif mais également sur une viande blanche.

### Contenants :

Bouteille (75 cl)  
Magnum (150 cl)

### Distinctions :

Médaille d'Or au concours Gilbert & Gaillard 2019  
Médaille d'Argent lors du 40e Concours d'Epernay des Champagnes du Vignoble 2018  
Médaille d'Or au concours Gilbert & Gaillard 2016  
Médaille d'Or lors du 38e Concours d'Epernay des Champagnes du Vignoble 2016  
Médaille d'Or lors du 37e Concours d'Epernay 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

