

Cuvée Réservee

Cépages :

80% Pinot Noir – 10% Chardonnay – 10% Pinot Blanc

Terroir :

Argilo-calcaire Kimméridgien

Année de vendange:

70% 2017 / 30% 2014

Dosage :

10 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 2018

Dégustation :

Une jolie robe or brillant habille cette cuvée où la bulle y est fine et intense.

Au nez, nous retrouvons bien la dominante du Pinot Noir avec des petits fruits rouges et de nombreux fruits jaunes. Quelques touches florales du Chardonnay apporte un peu de fraîcheur.

La bouche, délicate et onctueuse, offre une sensation chaleureuse et gourmande. On y retrouve des notes de chocolat blanc et de caramel vanillé qui ne cessent d'évoluer en se réchauffant.

Accord mets/vin :

Cette cuvée accompagnera parfaitement un apéritif dinatoire ou un plateau de fromage à pâte pressée comme le comté.

Contenants :

Bouteille (75 cl)
Magnum (150 cl)

Distinctions :

Médaille d'Or au concours Gilbert & Gaillard 2019
Médaille d'Argent au 40e Concours d'Épernay des Champagnes du Vignoble 2018
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 - Lot N°147*

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

