

Cuvée Réservee

Cépages :

80% Pinot Noir - 10% Chardonnay - 10% Pinot Blanc

Terroir :

Argilo-calcaire Kimméridgien

Année de vendange :

50% 2019 - 50% 2020

Dosage :

11 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 2021

Dégustation :

D'abord un jolie robe jaune pâle aux reflets or rose puis un nez gourmand et complexe qui nous dévoile une palette de fruits frais ; la framboise, l'orange sanguine, la pêche de vigne, la pomme acidulée.

En bouche, ce Champagne , frais , élégant laisse apparaître des notes de cerise blanche, de fraise des bois, à nouveau la pêche de vigne juteuse.

Accord mets/vin :

Ce Champagne est doté d'une élégante vinosité très apprécié à l'apéritif, également avec des volailles rôties ou un comté fruité.

Contenants :

Bouteille (75 cl)
Magnum (150 cl)

Distinctions :

Médaille d'Or au concours des Féminales 2021
Médaille d'Argent au concours des Vinalies Nationales 2021

Toujours conserver vos bouteilles allongées à l'abri de la lumière.
A servir entre 6 et 8 °C - Lot N°163

