

# 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

