

Cuvée Réservee

Cépages :

70% Pinot Noir - 20% Chardonnay- 10% Pinot Blanc

Terroir :

Argilo-calcaire Kimméridgien

Année de vendange :

10% 2020- 50% 2021- 40% 2022

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 2023

Dégustation :

Ce Champagne s'habille d'une robe or jaune pâle.

Le nez révèle la finesse et la complexité de cet assemblage des deux cépages phares de la Côte des Bar. On y retrouve des notes élégantes de fruits rouges et blancs.

La mise en bouche est acidulée et soyeuse à la fois. Les fruits rouges et blancs que l'on devinait au nez sont à nouveau présents en bouche. Il y a de la framboise, de la pêche de vigne, de la poire juteuse et de la pomme granny.

Accord mets/vin :

Ce Champagne est complexe et présente une belle personnalité qui saura se suffire à elle-même ou qui pourra accompagner une fine volaille en sauce

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

Médaille d'argent au Concours Mani Viti 2024

Médaille d'Argent au Concours Mani-Vitil 2025

Médaille d'Or au Concours Agricole de Paris 2025



Toujours conserver vos bouteilles allongées à l'abri de la lumière.
A servir entre 6 et 8 °C - Lot N°176