

Cuvée Réservee

Cépages :

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

Terroir :

Argilo-calcaire Kimméridgien

Années de vendanges :

10% 2020 - 50% 2021 - 40% 2022

Dosage :

8 gr/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 aux reflets dorés. Le nez révèle des arômes gourmands de quetsches, pêches, poires et d'agrumes doux.

La mise en bouche est désaltérante et fruitée, elle offre une présence longue et agréable, se terminant sur des notes de cerise et de cédrat.

Accord mets/vin :

Idéale à l'apéritif, elle accompagne parfaitement un carpaccio de Saint-Jacques, des rougets, un poisson blanc ou un fromage.

Contenants :

Bouteille (75 cl)

Magnum (150 cl)

Distinctions :

Médaille d'Or au Concours Agricole de Paris 2025

Médaille d'Argent au Concours Mani-Viti 2025

Médaille d'Argent au Concours Mani-Viti 2024

Médaille d'Or au Concours Mondial des Féminalise 2021

Médaille d'Argent au Concours des Vinalies Nationales 2021



Toujours conserver vos bouteilles allongées à l'abri de la lumière.

À servir entre 6 et 8 °C - Lot N°176

32 Rue René Quinton 10110 LOCHES-SUR-OURCE

Tél : 03 25 29 63 19

champagne.amyot@orange.fr • champagne-amyot.com