BRUT RÉSERVE

L'ESPRIT DE LA CUVÉE

Assemblage harmonieux des trois cépages champenois, issus de territoires prestigieux classés en Premier et Grand Cru, pour cette cuvée fraîche et légère.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- *Pinot Noir : 50 % ,Meunier : 10 % & Chardonnay : 40 %*
- *Sans Fermentation malolactique*
- *Elevage en cuve inox*
- *Filtration et passage au froid*
- *Degré d'alcool : 12 %*
- *Dosage : 6 g/L*
- *Vieillissement de 24 mois minimum en cave*
- *Typicité minérale : Argilo-calcaire*

NOTES DE DÉGUSTATION

- *Robe : Couleur or jaune pâle à reflets jaune vert soutenu, bulles fines et collerette délicate, aspect lumineux et assez fluide.*

- *Nez : Poire, citron, pomelo, pomme reinette, lilas, noisette grillée, prune, compote de coing, pain grillé, abricot sec, marmelade*

- *Bouche : Attaque riche et fraîche, effervescence crémeuse et fondue. Matière fruitée pulpeuse et charpentée, soulignée par une acidité citronnée et de pomelo. Milieu de bouche orchestré par une minéralité argilo-crayeuse, qui confère du volume fruité, de la mâche, de la franchise et de l'allonge au palais. Ensemble à la fois charpenté et gourmand en bonne harmonie et persistance jusqu'à une finale fondante et de caractère.*

ACCORDS GASTRONOMIQUES

- *Signature : Souris d'agneau, butternut et châtaignes*
- *Modernité : Foie gras et chutney mangue, ananas*