



GRANDE RESERVE FRANCO AMÉRICAINE



L'ESPRIT DE LA CUVÉE

Assemblage issus de terroirs Premiers et Grand Crus. Une belle rondeur, de la gourmandise et encore plus de complexité de par son vieillissement.



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 48 mois minimum en cave
- Typicité minérale : Argile, Craie



NOTES DE DÉGUSTATION

- Robe : Magnifique or avec des reflets de jaune citron, assemblage fluide et brillant avec des bulles délicates.

Nez : Arômes de prune, mirabelle et amande grillée

Bouche : La bouche est ronde avec un belle fraîcheur et de la complexité grâce aux différents Pinots. Une effervescence crémeuse avec une subtile minéralité provenant de l'élégance des Chardonnay.



ACCORDS GASTRONOMIQUES

- Signature : Le "Famous Turkey" au vin de Champagne
- Modernité : Foie gras de canard poêlé aux figues grillées.