

**GRANDE RÉSERVE
BRUT
PREMIER CRU**



La Vérité d'un Terroir, l'Expression d'un Vigneron

Assemblage

70 % Chardonnay / 30 % Pinot Noir

Terroir

Premier Cru

Vignes

Avize, Cramant, Avenay Val d'Or et Mutigny

Dosage

7 g/l de sucre

Vinification

Pressurage traditionnel

Fermentations alcoolique et malolactique avec flore indigène

Elevage sur lies pendant 6 à 8 mois

Clarification par collage naturel

Vieillessement sur lattes de 36 mois

Ce champagne est commercialisé 6 mois après dégorgement de manière à ce que ses caractères organoleptiques soient à leur optimum pour qu'il puisse être consommé tout de suite

Dégustation

Robe or clair. Au nez, des notes d'amande, de noisette, mais également de zeste d'orange et de pâte de citron se distinguent. La bouche, délicate, présente des arômes de verveine, de tilleul et d'agrumes, mais aussi de fruits secs qui traduisent la souplesse qui accompagne la fraîcheur de ce Champagne. La finesse et l'élégance dominent dans cette cuvée raffinée

Accords gastronomiques

Au cours d'un repas comme pour accompagner vos apéritifs, cette Cuvée d'esprit restera avec bonheur à vos côtés.

Elle accompagnera parfaitement des poissons vapeur, des coquillages comme des Saint-Jacques ou un dessert comme une mousse de citron peu sucrée.

Température de service

Entre 8°C et 12°C

Flaconnages

Bouteille (75 cl), Demi-Bouteille (37,5 cl), Magnum (1,5 l)

Conditionnement

Carton de 6 bouteilles, 6 et 12 demi-bouteilles, 1 à 3 magnums à l'unité.

Guides et Citations

- × Médaille d'Or lors du Challenge International du Vin 2016
- × Médaille de Bronze lors des Decanter World Wine Awards 2016
- × Mention « Vin Réussi » dans le Guide Hachette 2016
- × Note de 15/20 dans le Guide des Champagnes 2016 Gault & Millau
- × Citation dans le Guide Dussert Gerber des Vins 2016
- × Médaille d'Argent lors de l'International Wine and Spirit Competition 2015
- × Mention « Champagne Recommandé » à l'International Wine Challenge 2015