

RÉSERVE BRUT

GRAND CRU



Terroirs

Aÿ, Chouilly.

Assemblage

50 % Chardonnay,
50 % Pinot Noir.

Élaboration

Récolte manuelle et vinification traditionnelle champenoise en cuve inox.

Vieillessement

36 mois sur lies

Dosage

6 gr. / L.

Titre alcoométrique

12,5 % vol.

Dégustation

👁️ Couleur or brillant et reflets acajou.

👃 A la fois frais et complexe. Arômes de pêche, melon et framboise.

👄 Ample et complexe mais aussi fraîche et vive pour terminer en légèreté.

À quel moment le consommer ?

Apéritif, viandes blanches.

Conditionnement

