

RÉSERVE MILLÉSIME BRUT

GRAND CRU



Terroirs

Aÿ, Chouilly.

Assemblage

50 % Chardonnay,

50 % Pinot Noir.

Élaboration

Récolte manuelle et vinification traditionnelle champenoise en cuve inox.

Elaboré uniquement lorsque l'année est excellente.

Vieillessement

6 ans sur lies minimum.

Dosage

6 gr. / L.

Titre alcoométrique

12,5 % vol.

Dégustation

👁 Teinte jaune topaze lumineuse.

👃 Ample et complexe avec des arômes de fleurs séchées, d'œillet et de compote de pomme.

👄 Ample avec de fins arômes floraux et de fruits mûrs.

À quel moment le consommer ?

Pour des moments rares en apéritif ou encore avec une viande rouge.

Conditionnement

