

LES CLASSIQUES BRUT RÉSERVE

Un œil jaune d'or iridescent, un nez épanoui et fruité, une bouche franche, un vrai sourire. Les bulles exaltent ce vin élégant et fougueux, toujours sensuel, par des notes fruitées, amples et profondes. Les parfums d'un pain légèrement toasté, agrémenté de beurre frais, animent les papilles et les conversations.

CÉPAGES

Pinot Noir 75% - Chardonnay 25%.

ÉLEVAGE

Récolte manuelle, première presse exclusivement, fermentation alcoolique à 15° et malolactique en cuves inox thermorégulées et en fûts. Vieillesse sur lattes en crayères traditionnelles.

ASSEMBLAGE

La complexité de notre Brut Réserve provient de la richesse de son assemblage. À l'éventail des vins d'une vendange sur plus de 600 parcelles, sont combinés 30 à 40 % de vins de réserve disponibles sur 10 millésimes élevés en cuves et en foudres.

DOSAGE

7 à 8 g de sucre par litre.

FORMAT

Bouteille 75 cl / Demi-bouteille 37,5 cl /
Magnum 150 cl / Jéroboam 300 cl /
Mathusalem 600 cl.



ACCORDS METS ET VIN

Expression parfaite de l'apéritif, notre Brut Réserve est idéal pour un déjeuner festif ou un dîner d'amoureux tout au champagne. Il accompagne avec bonheur les apéritifs dînatoires. À table, le sandre sur lit de poireaux, les suprêmes de pintade, un chaource frais ou la tarte aux pommes sont des plats en harmonie avec ce vin de grande convivialité.

« En Champagne, on a coutume de juger la qualité d'une marque à celle de son brut non millésimé. Notre Brut Réserve est le digne ambassadeur du style de notre gamme 100% Grand Cru. Son assemblage est le résultat d'un travail de haute précision. »



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :
