

BRUT GRANDE RESERVE

Existe en bouteille 75cl et en demi-bouteille 37,5 cl et en Magnum 1.5 l.

C'est un Champagne raffiné qui reçoit l'apport de vins de réserve des récoltes précédentes et vieillit un minimum de 4 années dans nos caves.

Cépages 65 % Meunier, 20 % Pinot Noir, 15 % Chardonnay

Terroirs Argilo-calcaires

Vinification Première fermentation en cuve inox,

Dosage 8 gr/l avec notre liqueur maison élaborée avec du sucre de canne et des vins de Champagne vieillit 2 années en fut de chêne.

A l'œil La robe d'un beau jaune or à reflets ambrés est brillante. Excellente limpidité et vive effervescence avec un large cordon de mousse crémeux.

Au nez Le premier nez est expressif sur des arômes fruités (groseille, fruits jaunes), puis viennent des notes de fruits secs et de mirabelle. En finale, une touche de réglisse.

En bouche La bouche est ronde, douce et fruitée. La structure est droite avec une finale assez longue.

Dégustation et service Un Champagne de tous les instants.

Accord mets/vins : fromage Comté 24 mois, vieille mimolette,
Gougère au fromage
Carpaccio de bœuf

Distinctions Decanter 2018 – Médaille de Bronze
Decanter 2019 – Médaille d'Argent
Sélection au Guide Hachette 2020

