

## BRUT GRANDE RÉSERVE

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

