



RESERVE BRUT

La robe est jaune claire très brillante avec de légers reflets dorés. De fines bulles viennent alimenter une collerette persistante.

Le nez offre des arômes de fruits blancs, de miel puis il se dégage quelques notes de maturité et d'abricot.

La bouche est onctueuse, souple et d'une belle densité. Elle permet aux arômes de s'exprimer pleinement pour donner un champagne tout en harmonie.

Cette cuvée fera le plaisir de ceux qui la dégusteront à l'apéritif, permettant d'offrir d'agréables moments de détente en famille ou entre amis.

Assemblage :

34% Chardonnay – 33% Pinot Noir – 33 % Meunier

Temps de vieillissement : 4 ans

Dosage: 9 g/l

Disponible en Magnum et Demi-bouteilles

Médailles et Récompenses

92 points Wine Spectator

Médaille d'Or @ Prodexpo Moscow 2019

Médaille d'Or @ AWC Vienna Wine Challenge 2018

Médaille d'Or @ Prodexpo Moscow 2018

