

CUVÉE GRANDE RÉSERVE

Servi à 9-10°C, il pourra toutefois trouver sa place sur les bonnes tablés, en compagnie d'un saumon gravlax, d'un foie gras poêlé au pain d'épices et velouté de pommes ou une tartelette fine d'abricot.

50% Chardonnay - 25% Pinot Noir - 25% Pinot Meunier

La robe est d'un or brillant. De fins trains bulles s'échappent allégrement pour former un fine et persistante collerette. L'impression visuelle laisse présager un champagne généreux et mature.

Le premier nez présente de délicates notes florales avec le jasmin et le safran. A l'aération le nez se complexifie avec de généreux arômes de bergamote, de mirabelle et de sirop de framboise,

La mise en bouche est portée par la finesse de la bulle. Le développement se veut plus dense. Une acidité fine permet d'épanouir la texture délicate et croquante. Elle assure la tenue de bouche et l'équilibre de cette cuvée Millésime 2004.

Vieillessement : 7 ans sur lie

Dosage : 9 g/l

Taux d'alcool : 12%

