



Brut Réserve Grand cru

Cépage : 80 % de Pinot noir & 20 % de Chardonnay

Assemblage : 2014 avec 40 % de vins de réserve

Parcelles de vignes en grand cru :

Verzy : 35% de Pinot noir & 30% de Chardonnay

Verzenay : 35% Pinot noir

Vieillessement :

3 ans dans nos caves voutées à 11° C

Flacottage : 37,5 cl, 75 cl, 150 cl

Taux alcoolique : 12 %

Dosage de liqueur : 6 gr par 0,75 l

Dégustation : Robe or pâle au fin cordon et à la douce effervescence.

Le nez est mature et gourmand sur la brioche beurrée, pêche jaune et fruits confits (ananas, pomme, raisin).

En bouche toute en rondeur avec l'acidité bien fondue avec des notes d'ananas et de pommes confites et en final sur la craie et la paille.

Mets & Brut : Champagne agréable pour l'apéritif, il accompagnera facilement un foie gras poêlé, une caille farcie au raisin.

