



Brut Réserve

Grand cru



Cépages : 70 % de Pinot noir & 30 % de Chardonnay

Assemblage : 2016 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 : 5 gr par 0,75 l

Dégustation : Le nez est discret et fin, sur des notes de miel, de violette et de rose. Arômes de mousse de cassis et de banane mûre.

En bouche, une fraîcheur minérale ensuite des notes de fleurs d'acacia, zest d'orange et de prune reine-claude.

Mets & Brut : Champagne agréable et rafraîchissant pour l'apéritif, il accompagnera facilement un filet de poisson ou une volaille blanche.

Récompenses :

Médaille de Bronze au concours des Vignerons Indépendants 2016

Médailles d'Or & d'Argent au Guide Gilbert & Gaillard 2016 & 2018

Médaille d'Argent au concours mondiale Féminalise 2018

Médaille d'Or au concours mondiale Féminalise 2019

