



BRUT RÉSERVE

Le Brut Réserve est un champagne de tous les instants. Parfait en “apéritif”, il plaira à ceux qui voudront le garder sur la table pour accompagner un repas.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

**Assemblage : 34% Chardonnay
33% Pinot Noir - 33% Meunier**

Dosage : 7 g/l

Vieillessement : 3 ans sur lies

Taux d'alcool : 12%

NOTES DE DÉGUSTATION

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

Nez : Arômes de fruits blancs, de miel puis il se dégage quelques notes de maturité et d'abricot.

Bouche : Onctueuse, souple et d'une belle densité. Elle permet aux arômes de s'exprimer pleinement pour donner un champagne tout en harmonie.

MÉDAILLES & RÉCOMPENSES



Médaille d'Or 2024



Médaille d'Or 2025



James Suckling

