



CHAMPAGNE  
**Vollereaux**  
MAISON FAMILIALE - DEPUIS 1805

# 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

Vieillissement : 3 ans sur lies

Taux d'alcool : 12%

## NOTES DE DÉGUSTATION

**Oeil** : 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