

# RÉSERVE - Brut

« Plusieurs années de récolte dans une même bouteille.  
Il séduira les palais les plus exigeants »



## Cépages :



- **65% Chardonnay** – Villers-Marmery – Premier cru
- **35% Pinot noir** – Verzenay – Grand Cru



**Vinification** : Vinification en cuve inox de 55% de vins de l'année et 45 % de vins de réserve. Absence de fermentation malolactique.



**Dosage** : 9g de sucre par litre



## Note de dégustation :

- **Robe** : Or soutenu et cristallin. Bulles fines dans un collier persistant.
- **Nez** : Le nez révèle sa finesse et son élégance avec ses senteurs raffinées d'agrumes (citron et pamplemousse) et de fleurs blanches grâce au chardonnay. Chaleureuses senteurs beurrées assorties d'une pointe de torréfaction : résultat de l'assemblage des vins de réserve.
- **Bouche** : Attaque ronde et intense, renforcée par la sélection rigoureuse des jus les plus fins. La bouche se révèle ensuite confite et marquée avec des arômes de coing et de poire confite. Finale gourmande, toastée et briochée. Longueur en bouche remarquable.



**Accords mets-vins** : A déguster de l'apéritif au repas, pour accompagner une tarte au Chaource avec sa soupe de Champagne ou une carpe farcie à la chair à saucisse persillée.



**Disponibilité** : Demi-bouteille (37,5 cl) / Bouteille (75 cl)  
Magnum (1,5 L) / Jéroboam (3 L)

**Garde** : A déguster dès à présent ou à laisser vieillir 3 à 4 ans en cave  
**Service** : 10-12°C