



C H A M P A G N E

RÉSERVE

Fruité, rond, velouté

Informations techniques

Assemblage : 36% Chardonnay
15% Pinot Noir
49% Pinot Meunier

Année de récolte : 2022

Tirage : 2023

Vieillessement sur lies : 3 ans

Dégorgement : 6 mois

Degré alcoolique : 12% vol

Dosage : Brut : 8 g/l

Notes de dégustation

Robe :

Ce vin présente une robe jaune pâle aux beaux reflets brillants.

Nez :

Le nez s'ouvre sur des notes de praline accompagnées d'arômes très fruités de poire.

Bouche :

La bouche est ample et gourmande, portée par des saveurs de fruits blancs avec une touche de raisin légèrement miellé. L'amande et la noisette fraîche dominant délicatement, apportant beaucoup de caractère à la cuvée.

Accords mets & vins

Apéritif · Entrées légères · Poulet rôti · Fromages à pâte molle ·
Plateaux à partager

