



Brut Grande Réserve

3 terroirs, 3 cépages, 3 années : la règle de 3 de l'assemblage de notre cuvée historique

40% Chardonnay

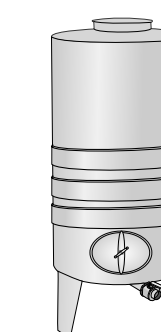
40% Pinot Noir

20% Meunier

Dosage : Brut - 7g/L

Température de service : 8-10°C

Vieilli en cuve



A l'oeil

Robe jaune pâle aux reflets dorés.
Effervescence dynamique et une mousse généreuse et fine.



Au nez

Nez intense mêlant des notes d'abord briochées, de pain frais, de frangipane, puis de fruits à noyaux (pêche, abricot, mirabelle), agrumes (mandarine, citron) et notes exotiques (ananas rôti, fruits de la passion, dattes)



En bouche

Attaque franche et équilibrée. Arômes de fruits secs (noisette, amandes), fruits confits. La finale est soutenue par une certaine salinité et de jolis amers comme le pamplemousse confit. Belle longueur et dosage parfaitement intégré.

L'instant T

Idéal pour l'apéritif, cette cuvée accompagne aussi bien les instants simples que les grandes occasions

Accords mets & vins

Apéritif, volaille ou petit-gibier, saint-jacques au curry ou au safran, gambas, tarte meringuées aux citrons à peine sucrée

Signature

Universalité / Générosité

