



BRUT RESERVE

ASSEMBLAGE : 40 % Pinot-Meunier, 35 % Pinot-Noir, 25 % Chardonnay (Dont 30 % de vins de réserve).

Mise en bouteille : avril 2015, assemblage 2014.

Dégorgement : 2020 soit **5 ans de vieillissement en cave**.

Dosage liqueur d'expédition : 12 g/litre.

Jolie robe jaune d'or, des bulles fines, un bel aspect. Nez plaisant mêlant fruits mûrs et tonalités pâtisseries, biscuit. En bouche un style à la fois vif et charnu, aux arômes plutôt épanouis avec une finale de pâtes de fruits, presque confiturée. Pour un apéritif dinatoire ou un buffet. Un champagne à partager en toute convivialité entre amis.

