

# Grande Réserve



## ASSEMBLAGE

- 60% de Chardonnay, 30% de Pinot Noir & 10% de Pinot Meunier
- Ce Champagne est élevé en Fût de Chêne.
- Afin qu'elle trouve son caractère, cette cuvée vieillit dans nos caves pendant 20 mois.



## DEGUSTATION

Couleur jaune pâle avec d'un petit filet de bulles.  
Distinction au nez d'arômes très discret.  
Au palais, goût court en bouche sur une alliance de fruits et de minéralité, un trait du Chardonnay.



## ACCORD METS/VIN

A servir au cours d'un repas ou accompagné d'une viande blanche comme un poulet rôti.

**Degré alcoolique :** 12% vol  
**Température de dégustation :** 8°C à 10°C  
**Dosage :** 0.5 g/l



# Grande Réserve



## ASSEMBLY

- 60% Chardonnay, 30% Pinot Noir & 10% Pinot Meunier
- This Champagne is aged in oak barrels.
- In order for it to find its character, this Champagne is aged in our cellars for 20 months.



## TASTING

Pale yellow colour with a small trickle of bubbles.  
Distinction in the nose of very discreet aromas.  
On the palate, a short taste with a combination of fruit and minerality, a trait of Chardonnay.



## FOOD/WINE PAIRING

To be served during a meal or with white meat such as roast chicken.

**Alcohol content :** 12% vol  
**Tasting temperature :** 8°C à 10°C  
**Dosage :** 0.5 g/l

