

Réserve



ASSEMBLAGE

- 80% de Chardonnay & 20% de Pinot Meunier
- Ce Champagne est élevé en Fût de Chêne.
- Afin que son harmonie soit complète, cette cuvée vieillit dans nos caves pendant 20 mois.



DEGUSTATION

Robe jaune paille accompagnée de ses jolies bulles.
Nez s'ouvrant sur des notes de fleurs et une expression minérale dû au Chardonnay.
Révèle au palais un goût long axé sur la fraîcheur, personnalité forte du Chardonnay.



ACCORD METS/VIN

A servir lors de vos apéritifs ou avec un dessert à base de fruits exotiques.

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



Réserve



ASSEMBLY

- 80% Chardonnay & 20% Pinot Meunier
- This Champagne is aged in oak barrels.
- In order for its harmony to be complete, this Champagne is aged in ou cellars for 20 months.



TASTING

In order for its harmony to be complete, this cuvée is aged in our cellars for 20 months.

Straw yellow colour with nice bubbles.

The nose opens with floral notes and a mineral expression due to the Chardonnay.

The palate reveals a long taste based on freshness, a strong personality of Chardonnay.



FOOD/WINE PAIRING

To be served as an aperitif or with a dessert based on exotic fruits.

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

