

RÉSERVE BLANCHE

La pure expression de l'élégance

*La finesse dans toute son élégante complexité.
Sublimera vos émotions lors des apéritifs de belles soirées.*



ASSEMBLAGE

- 100% Chardonnay
- Composé de 25 % de vin de réserve
- Vieillessement en cave au minimum 30 mois
- Dosage brut : 8 g de sucre par litre



DÉGUSTATION

Robe : Cette cuvée Blanc de Blancs est dotée d'une robe jaune claire avec de jolies bulles fines, qui reflète l'élégance dans sa plus belle expression.

Nez : Son nez nous offre de délicats parfums d'agrumes et de fruits frais à chair blanche, qui se déclinent progressivement vers de douces saveurs de viennoiseries.

Bouche : Une fois en bouche on perçoit l'élégance de cette cuvée, avec une belle minéralité cristalline qui apporte finesse et fraîcheur. Ce champagne d'exception au bouquet à la fois subtil et complexe traduit une grande puissance aromatique.

Service : A déguster dans une flûte au gobelet bien large, afin de profiter au mieux de ses parfums d'agrumes. A servir entre 8 et 10°C de température.

Cette cuvée sublimera vos émotions et celles de vos invités lors des apéritifs de belles soirées. Elle accompagnera également à merveille quelques Coquilles Saint Jacques ou un Homard grillé.



RÉCOMPENSES

- Médaillée d'or au Concours International Guilbert et Gaillard 2021.
- Médaillée d'argent au Concours International de Lyon 2021.
- Médaillée d'or au Concours International Guilbert et Gaillard 2016.

