

Cuvée Brut Réserve

Distinctions :

Guide Hachette 2005*, 2006*, 2008*,
2010*, 2014**, 2015*



Assemblage :

90% Pinot Noir, 10% Chardonnay, dont 50% de vins de réserve.

Dosage :

12g/l, liqueur élaborée en cuvée de Chardonnay.

Elaboration :

Culture Raisonnée. Vendanges manuelles.
Soutirage naturel en 36 heures.
Fermentation en cuve inox thermo-régulé.
Fermentation Malolactique.
Bouchon Traditionnel. 20 mois minimum sur latte.

Conditionnement :

Bouteille (75cl), Magnum (1,5l) et Jéroboam (3l).

Dégustation :

Une jolie robe or clair, nez élégant offrant une corbeille d'agrumes, de fleurs et de fruits blancs. S'insinue en bouche avec finesse et fraîcheur, y installant durablement ses saveurs gourmandes.

Accords mets et vins :

Pour l'apéritif ou des mets raffinés (comme un Homard).