

CUVÉE PREMIER CRU BRUT RÉSERVE

Harmonie et équilibre

Cette cuvée rassemble les terroirs de Bergères-lès-Vertus et Vertus dans un bel équilibre avec une accroche gourmande

Terroir

Argile calcaire, exposition Sud/Sud-Est
Viticulture raisonnée

Composition

90 % Chardonnay – 10% Pinot noir
75% vendanges de l'année et 25% réserve perpétuelles depuis 2009.

Vinification en cuve inox
Vieillessement sur lies : 36 mois



À l'œil : Reflet or pâle, finesse des bulles, remontée lente, mousse délicate



Au nez : Maturité d'arômes, poivrée, note de pomme acidulée et fleurs blanches



En bouche : Attaque fraîche et vive, finalité toute en longueur et douceur



Dégustation : Idéal à l'apéritif, accompagne tous les plats simples et élaborés

Dosage

5,5 gr sucre/litre (brut)

Tarifs

Bouteille : 23,00€ ttc Demie : 12,00€ ttc
Magnum : 47,00€ ttc Jéroboam : 120,00€ ttc

