

CUVÉE PREMIER CRU BRUT RÉSERVE

Harmonie et équilibre

Implanté dans la célèbre côte des blancs, notre maison familiale vit au rythme de la vigne pour élaborer un champagne de vigneron, authentique et reflet de notre terroir

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

98 % chardonnay – 2% pinot noir
75% vendanges de l'année et 25% réserve perpétuelles depuis 2003.

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€ ttc
Magnum : 47€ ttc

Demie : 12€ ttc
Jéroboam : 120€ ttc

