

# CUVEE PREMIER CRU

BRUT RESERVE

*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.*



CHAMPAGNE  
BERTRAND VALLOIS

*Bergères-les-Vertus*



*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



**A 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 douceurs



**DEGUSTATION :** Idéale à l'apéritif, accompagne tous les plats simples et élaborés



## DOSAGE

5,5 gr sucre/litre (brut)

### BON DE COMMANDE (tarifs ttc 2022, offre CE)

Flaconnage dispo.	Quantité	-10%	Total	Adresse de facturation/livraison
-Bouteille (75cl).....20€				Nom :
-Magnum (150cl).....41€				Prénom :
-D/Bouteille (37,5cl)....11€				Adresse :
-Jéroboam (300cl)....110€				CP :
				Ville :
				Tél :
				Email :
TOTAL				

Transport en suspens.

Franco de port à partir de 100 bouteilles



WWW.CHAMPAGNE-BERTRANDVALLOIS.FR



TEL : 0326521102 / PORT : 0688308253 / EMAIL : champagne.bertrandvallois@wanadoo.fr

77 AVENUE DES COMTES DE CHAMPAGNE – 51130 BERGERES-LES-VERTUS – France

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION