

CUVÉE DE RÉSERVE
MILLÉSIME 2011

40 % MEUNIER - 30 % PINOT NOIR - 30 % CHARDONNAY

Viellie 7 années en cave pour atteindre sa totale plénitude, la Cuvée de Réserve se distingue par sa maturité, sa complexité et sa personnalité. Ce Millésime 2011 a été élaboré à partir de nos raisins issus des vignes les plus âgées, et situées sur 4 différents crus, dont 2 Grands Crus.

VINIFICATION

Vinification dans de petites cuves inox
Fermentation malo-lactique

ACCORDS METS-CHAMPAGNE

Ce Millésime est un Champagne de gastronomie qui accompagne merveilleusement des toasts au foie gras, une viande feuilletée sous croûte, ou un turbot rôti aux cèpes.

DÉGUSTATION

à l'Œil

Doré, teinte lumineuse

au Nez

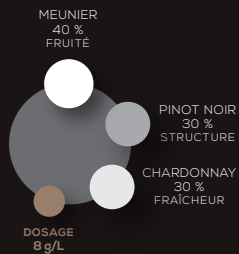
Agrumes, cerises fraîches, fèves de cacao, puissance

en Bouche

Richesse, structure, amplitude

LA RICHESSE D'UNE ANNÉE

Une seule belle et grande année de récolte pour ce millésime, qui surprend par son intensité et sa complexité aromatique.



MISE EN BOUTEILLE
12 mars 2012

VIEILLISSEMENT
8 ans

PRODUCTION
5 000 Bouteilles, 75cl
500 Magnums, 1,5 L

TEMPÉRATURE DE SERVICE
9-10°C

POTENTIEL DE GARDE
4 ans

CONDITIONNEMENT
Caisse de 6 bouteilles
ou 1 à 3 magnums

