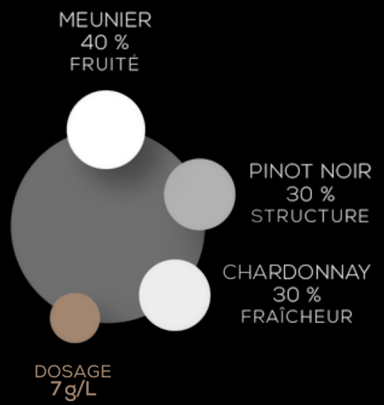
CHAMPAGNE
LORIOT-PAGEL

# RÉSERVE
## MILLÉSIME 2014

**10 % MEUNIER - 30 % PINOT NOIR - 30 % CHARDONNAY**

### 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.**



### TERROIR

- Crus: Festigny, Cramant, Avize, Le Breuil
- Sols : Argile verte et calcaire (70%), Craie (30%)

### VINIFICATION

- Vinification en cuves inox
- Fermentation malolactique effectuée

### MISE EN BOUTEILLE

26 mars 2015

### VIEILLISEMENT

90 mois

### TEMPERATURE DE SERVICE

9-10°C

### POTENTIEL DE GARDE

5 ans

Vieillie 8 années sur lies pour atteindre sa totale plénitude, la cuvée de Réserve se distingue par sa maturité, sa complexité et sa personnalité. Ce Millésime a été élaboré à partir de nos raisins issus des vignes les plus âgées, et situées sur 4 différents crus, dont 2 Grands Crus (Cramant et Avize).

Vieillie 8 années sur lies pour atteindre sa totale plénitude, la Réserve se distingue par sa maturité, sa complexité et sa personnalité. Ce Millésime a été élaboré à partir de nos raisins issus des vignes les plus âgées, et situées sur 4 différents crus, dont 2 Grands Crus (Cramant et Avize).

### PRODUCTION

Disponible en bouteilles (75cl) et magnums (150cl - millésime 2013)
Carton de 6 bouteilles ou 1 à 3 magnums

### ACCORDS METS-CHAMPAGNE

Ce Millésime est un Champagne de gastronomie qui accompagne merveilleusement des toasts au foie gras, une viande feuilleté 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, fraîcheur