

RÉSERVE MILLÉSIME 2014

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

Alors que la floraison du millésime 2014 s'est déroulée sous un temps idéal, sec et chaud ; les mois de juillet et d'août ont été particulièrement froids et pluvieux. Au final, la qualité de la récolte a été exceptionnelle avec un bon équilibre entre acidité et sucre pour l'ensemble de nos parcelles, et un fort potentiel de vieillissement. Le rendement moyen s'élève à 13.000 kg par hectare. Vieillie 9 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).

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

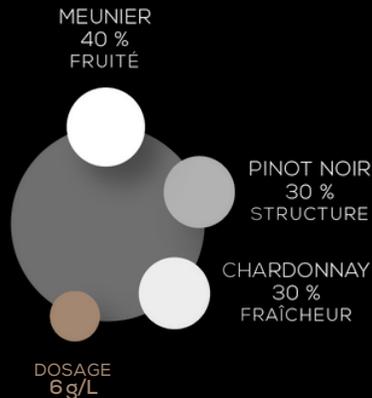
Agrumes, cerises fraîches, fèves de cacao, puissance

en Bouche

Richesse, structure, amplitude, fraîcheur

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

VIEILLISSEMENT

9 ans

TEMPERATURE DE SERVICE

9-10°C

POTENTIEL DE GARDE

5 ans