

RÉSERVE
MILLÉSIME 2015

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

2015 a été une année particulièrement chaude. La sécheresse s'est installée de mai à août. Au total, presque 10 semaines sans eau, et avec beaucoup d'ensoleillement (les températures maximales ont atteint 35°C). A partir de mi-août, les températures ont baissé de près de 15°C, associées au retour de la pluie. Le retour providentiel du temps sec sur la première quinzaine de septembre a permis une récolte saine, sans oïdium et sans mildiou sur nos parcelles. Le rendement moyen s'élève à 13.000 kg par hectare. Vieilli plus de 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 2014)
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

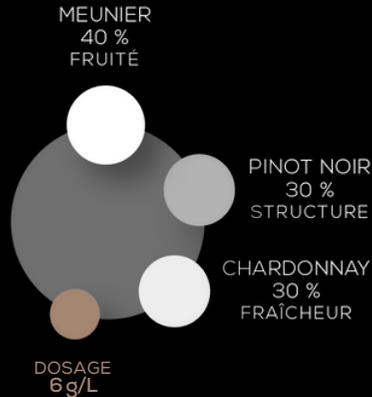
Agrumes, cerises fraîches, fèves de cacao, puissance

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

21 mars 2016

VIEILLISSEMENT

9 ans

TEMPERATURE DE SERVICE

9-10°C

POTENTIEL DE GARDE

5 ans

