

Cuvée Grande Réserve



Cette cuvée est le résultat d'une sélection de raisins provenant de nos parcelles classées en Premier Cru et Grand Cru. Nous les récoltons délicatement à la main dans les milieux et les hauts de côteaux des deux terroirs qui constituent notre domaine.

Ce Champagne présente un nez un peu plus discret mais toujours marqué par les arômes de fruits frais.

La bouche est ronde et cette impression de vinosité témoigne du long vieillissement dans nos caves. Nous retrouvons de délicieuses saveurs de fruits cuits et d'amande, relevées par de délicates touches de fleurs blanches.

C'est un vin très équilibré que nous vous recommandons de déguster lors d'un apéritif. Il sera également idéal pour accompagner des entrées raffinées telles que des huîtres, des coquillages, des asperges ou encore un foie gras.

Assemblage : Vendange 2018 (77%) – Vins de réserve des 6 années précédentes (23%)

Terroirs : Trépail 1^{er} Cru - Ambonnay Grand Cru

Cépages : Chardonnay (80%) – Pinot Noir (20%)

Mise en bouteille : Avril 2019

Dosage : Brut - 7,2 g/L