

# Cuvée Carte Or



Issus de nos parcelles représentatives des terroirs de Trépail Premier Cru et d'Ambonnay Grand Cru, les raisins sont récoltés à la main dans le bas des côteaux de la Montagne de Reims.

Le nez est très expressif. On y distingue de délicieuses notes florales ainsi que de gourmandes senteurs de fruits jaunes.

En bouche, la vive acidité est accompagnée de saveurs d'agrumes et plus particulièrement de citron.

On y retrouve une belle longueur rythmée par la minéralité typique de notre terroir.

Nous vous conseillons de déguster ce Champagne lors d'un apéritif.

Assemblage : Vendange 2020 (75%) – Vins de réserve des 6 années précédentes (25%)

Terroirs : Trépail 1<sup>er</sup> Cru - Ambonnay Grand Cru

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

Mise en bouteille : Avril 2021

Dosage : Brut - 7,5 g/L