

# BRUT RÉSERVE

## *Terroir*

Parcelles cultivées en coteaux et mi-coteaux.  
Sols sableux et argilo-calcaires.  
**Âge moyen des vignes** : 30 ans.

## *Vinification*

Récoltés à la main, les raisins sont écrasés dans un pressoir à membrane. Les fermentations alcooliques et malactiques sont réalisées en cuves inox thermo-régulées.

Après assemblage et mise en bouteille, le **Brut Réserve** est conservé 5 années en cave pour lui apporter finesse et complexité aromatique.

- **Vins de réserve** : 25%
- **Dosage** : 8 g/l

Cette cuvée est aussi disponible en **Demi-Sec**, avec un dosage supérieur, idéal pour vos desserts.

## *Dégustation*

**Œil** : belle robe jaune avec de fines bulles lumineuses.

**Nez** : des notes de fruits blancs (poire, pêche de vigne) se mêlent aux notes plus riches de fruits secs (amande, noisette). L'aération exhale de belles notes miellées.

**Bouche** : l'attaque est ronde et charnue. On note une belle longueur. C'est un champagne d'un équilibre parfait.

## *Accords mets / vins*

Carpaccio de langoustines, crêpes de pétoncles.

**Contenants disponibles** :  
bouteille, demi-bouteille, magnum.  
Jéroboam sur commande.

**16%** Pinot Noir  
**42%** Meunier  
**42%** Chardonnay

