

# Réserve

---

## COMPOSITION

Assemblage de deux crus différents avec des vins de réserve dont la proportion varie selon les années.

## CÉPAGES

Chardonnay 40 % – Pinot Noir 30 % – Pinot Meunier 30 %

## DÉGUSTATION

- **Œil** : Robe à l'aspect lumineux de couleur or jaune pâle. avec des reflets jaune citron. Bulles fines et vives.
- **Nez** : Nez fleuri avec des notes d'aubépine, de fleurs d'acacia et d'oranger.
- **Bouche** : Le palais est souple et frais orchestré par une minéralité sablo-calcaire qui lui confère une certaine délicatesse et de la salinité iodée.

## ACCORD METS ET CHAMPAGNE

C'est un champagne qui vous offre un remarquable bouquet de fleurs blanches pour débiter un apéritif, un repas ou toute autre manifestation d'un plaisir partagé. Il accompagnera parfaitement une cuisine de poissons, un carré de porcelet et légumes de saison, ou encore un fromage (Pélardon ou copeaux de parmesan affiné 12-24 mois).

## SERVICE

Servir à une température de 9°C dans un verre élargé et galbé.

## CONDITIONNEMENT

Demi-bouteille 375 ml – Bouteille 750 ml – Magnum 1500 ml

