



**APPELATION** : AOC CHAMPAGNE

**CUVEE** : GRANDE RESERVE

**ASSEMBLAGE** : 80% Chardonnay et 20% Pinot Noir

**ALCOOL** : 12.5%

**PRODUCTION** : 10 000 bouteilles

**VITICULTURE** : Terroir d'Hautvillers, 1<sup>er</sup> Crus. Sol argilo calcaire. Conduite du vignoble en Viticulture Raisonnée avec travail du sol. Age moyen des vignes 30 ans. Taille chablis et Cordon de Royat.

**VENDANGE** : Contrôle de la maturité à la parcelle. Vendange manuelle avec tri à la vigne.

**VINIFICATION** : Pressurage direct de la vendange sur pressoir coquart traditionnel de 2000 Kg. Chaque cépage est vinifié séparément. Fermentations alcooliques en cuve et fermentations malolactiques totales. Utilisation de levures sélectionnées. Les vins sont ensuite conservés sur lies pendant 3 mois, au minimum, avec léger soutirage si nécessaire. Dégustation à l'aveugle et Assemblage en Février des vins issus de cépages et années différentes.

**VIEILLISSEMENT/DEGORGEMENT** : Elevage sur lattes de 36 mois minimum dans nos caves traditionnelles, cuvée dégorgée 3 mois avant expédition à un dosage de 6g/litre. Bouchon neuf en liège traditionnel.

**DEGUSTATION** : Il possède une robe or clair avec des bulles fines. Tout en discrétion, des parfums de fruits mûrs avec la fraîcheur du Chardonnay. Cette cuvée affirme son caractère corsé et minéral pour évoluer sur des arômes de fruits secs. La finale est longue et chaleureuse tout en restant très élégante. Cette cuvée prestigieuse vous accompagnera avec merveille lors de vos grandes occasions. Elle sera également très appréciée au cours d'un repas sur une viande blanche, poisson gras, fromage doux et à pâte molle.

*Se déguste frais, température 8°C, 20 minutes dans un seau à glace, ou 3-4 heures couché dans le bas du réfrigérateur.*