



BRUT CUVÉE DE RÉSERVE

100% Chardonnay

Aspect visuel : robe brillante et pure, bulles fines.

Aspect olfactif : notes aromatiques fraîches de citron et de pamplemousse avec une finale de chèvrefeuille et un léger miellé, nez d'une grande finesse.

Aspect gustatif : attaque vive, la bouche présente une jolie trame acide, une belle persistance aromatique, la finale est basée sur de la viennoiserie.

Accord mets et vins : à servir à l'apéritif ou encore avec un poisson, des crustacés.

60 mois en cave avant dégorgement

Alcool : 12.40 % alc/vol

Acidité : 4.2g/l

Ph : 3.02

Dosage : 12.00 g/l

- Médaille de Bronze au concours des Féminiles 2012
- Prix d'Excellence au concours des Vinalises 2012 (Concours des Oenologues de France)
- Médaille de Bronze Féminale 2013
- Médaille d'argent Féminale 2015