

GRANDE RÉSERVE - 75 CL

L'Équilibre



Composition

Cépages : Pinot noir 70 % et Chardonnay 30 % *
Assemblage composé de cuvée, la meilleure qualité du jus pressé.

Origine des crus : Pinot noir de la Côte des Bar
 et Chardonnay de la Côte des Bar, Côte des Blancs et Vitry.

Vins de réserve : 20 % * (dont la moitié environ est élevée en foudre).

Vinification et Maturation

Vinification : fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées,
 suivie d'une fermentation malolactique recherchée.

Tirage et prise de mousse (6 à 8 semaines)

Maturation : 3 ans après la vendange

Remuage et dégorgement (4 à 5 semaines)

Repos en cave après le dosage : minimum 3 mois avant expédition.

Dosage : 9 g/l (à +/- 1g) - **BRUT**

Liqueur d'expédition réalisée avec du vin élevé en foudre.

Caractère

Un assemblage de plusieurs crus de la Côte des Bar, de la Côte des Blancs et de Vitry permet d'obtenir la complexité d'un Champagne de tradition.

De couleur jaune doré.

Le nez rappelle des arômes floraux associés à des notes fruitées telles que la pêche, l'abricot...

En bouche, finesse et présence s'expriment en chœur. Evolution vers davantage de complexité.

Finale friande sur des notes de mirabelle.

Arômes clés : fruits mûrs, pêche blanche, mirabelle.

Les mots pour le dire

Température de service : 8 à 10°C.

Champagne et Sensations : Onctueux - Fondu - Savoureux.

Champagne et Circonstances : Repas de fête - Repas épicurien - Petit plaisir - Fine gueule.

Champagne et Table : Escalope à la crème - Ris de veau - Fricassée de cèpes.

Champagne et Musique : Symphonies de Beethoven.

Récompenses

GOLD MEDAL	Mundus Vini - 2015 & 2018 - DE
**	Gerhard Eichelmann - Champagne. Edition 2017 - DE
16 / 20	Vinum - World of Champagne - 2016 - CH
16 / 20	Aujourd'hui en France - Le Parisien - 2015 - FR
14 / 20	Guide Revue des Vins de France - 2017 - FR
91 / 100	James Suckling - 2017 - US
90 / 100	Wine Enthusiast - 2016 - US
90 / 100	James Suckling - 2016 - US