

LES CLASSIQUES

GRANDE RÉSERVE - 75 CL

L'Équilibre

Composition

Cépages : Majorité de Pinot Noir.

Assemblage composé de cuvée, la meilleure qualité du jus pressé.

Origine des crus : Côte des Bar.

Vins de réserve : 20 à 25 %* (dont une partie est élevée en foudre).

Vinification et Maturation

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

Tirage et prise de mousse : 6 à 8 semaines

Vieillessement : élevé en cave pendant 3 ans minimum

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

Dosage : 8 g/l (à +/- 1g) - **BRUT**

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

Caractère

Un assemblage de plusieurs crus 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 structure s'expriment en chœur. Évolution vers davantage de complexité.

Finale friande sur des notes fruitées.

Arômes clés : fruits mûrs, pêche blanche.

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

MÉDAILLE D'OR

94 / 100

92 / 100

91 / 100

90 / 100

15,5 / 20

MÉDAILLE D'ARGENT

Mundus Vini - DE (2020)

Decanter - UK (2020)

Tyson Stelzer - AUS (2020)

James Suckling - US (2020)

Gilbert & Gaillard - FR (2020)

Gault & Millau - FR (2020)

International Wine Challenge - UK (2020)

