



Un nez expressif, une belle robe or et une fine bulle, le Champagne Réserve s'épanouit en bouche grâce à des arômes briochés et grillés. Cette cuvée est proposée après un vieillissement prolongé en cave pour une meilleure expression des arômes.

En deux mots: **équilibre et maturité !**

Assemblage:

- 50% pinot meunier
- 30 % pinot noir
- 20 % chardonnay

Maturation en cave: 5 à 6 ans

Dosage: 7g/l

Contenance: bouteille et magnum

Mets et vin: apéritif, au cours de tout un repas