

# CUVÉE RÉSERVE

Cépages :

- 50% Meunier
- 25% Pinot Noir
- 25% Chardonnay

Millésimes : Assemblage de 2 années

- 2013 (50%)
- 2012 (50%)



Tirage: Avril 2014

Dosage : Brut : 5 g /L

Dégorgement : Septembre 2020

1er Cru de la Montagne de Reims

Origine : Ludes – Taissy – Trois Puits

La vinification :

- Cuve thermorégulée
- Fermentation malolactique
- Aucun collage avant mise en bouteille

En quelque mots :

Ce vin à la teinte jaune pale laisse découvrir un train de bulles vives. Son nez dévoile des senteurs de fleurs séchées, caramel au beurre vanillé.

Sa bouche complexe où la vivacité d'agrumes compotés (orange) et de pomme granny, devance une belle finale longue et fraîche.