

## Cuvée Réserve Brut



### **Description :**

Issue de l'assemblage des principaux cépages champenois, cette cuvée dotée d'un parfait équilibre, jouit d'une superbe structure vineuse tout en présentant une acidité rafraîchissante. C'est le champagne de toutes les occasions.

**Cuvée :** Brut.

**Couleur :** Blanc.

**Cépages :** 60% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier, 20% Chardonnay.

**Degré d'alcool :** 12 %

**Région :** Côte des Bar.

**Origine des crus :** Voigny, Bar-sur-Aube, Arrentières, Argentolles, Rizaucourt, Rouvre-les-Vignes et Villenauxe-la-Grande.

**Types de sol :** Argilo-calcaire.

**Porte-greffe :** 41 B.

**Présence de sulfites :** Traces.

**Densité de plantation :** Environ 8.000 pieds à l'hectare. L'objectif est d'optimiser la surface foliaire et de favoriser ainsi la photosynthèse.

**Age moyen des vignes :** Entre 25 et 30 ans.

**Taille :** Chablis lié, Guyot, Vallée de la Marne.

**Vendange :** Manuelle / tri sélectif sur le cep.

**Pressurage :** Pressoirs de 4.000 et 8.000 kg à membrane pour fractionnement fin et délicat.

**Type de vinification :** Classique et traditionnelle (fermentation alcoolique et fermentation malolactique). Passage au froid (élimination de l'acide tartrique). Vieillesse (48 mois minimum). Dégorgement (dosage à 9 g/l).

**Assemblage :** Une partie de vins de réserve, modulée suivant les années de 15 à 20%, assure une qualité régulière et suivie.

**Elevage :** Cuves inox (de 25 à 200 hl).

**Dégustation :** Robe or, brillante. Nez : frais, exotique (fruit de la passion), meringues, fraise avec une belle finesse. Palais : structure équilibrée, harmonieuse, souple et fraîche.

**Température de service :** 6-8°C.

**Alliance gastronomique :** En toutes occasions : à l'apéritif, avec les entrées, les poissons, les tourtes et les pâtés, les volailles, les viandes blanches et légères.



**Gault & Millau**