

CUVÉE RÉSERVE



Assemblage* : 35% Chardonnay - 35% Pinot Noir - 30% Pinot Meunier.

Viellissement : 3 ans minimum.

A l'œil : la robe est jaune paille avec un bel éclat. Les bulles sont fines et abondantes.

Au nez : il développe des fragrances délicates de pêches blanches, d'agrumes et de fleurs d'oranger auxquelles succèdent des notes de noisettes et d'épices douces.

Au palais : la bouche est ample et généreuse avec un beau retour sur le fruit frais. Une cuvée complexe présentant une grande rémanence en finale.

Avec son assemblage équilibré, cette cuvée, reflet du savoir-faire de la Maison, comblera vos apéritifs et accompagnera avec élégance vos repas fins.

Blend*: 35% Pinot Meunier - 35% Pinot Noir - 30% Chardonnay.

Ageing: at least 3 years.

Appearance: a straw yellow colour with a beautiful sparkle. Fine, abundant bubbles.

Bouquet: the delicate fragrances of white peaches, citrus fruit and orange blossom develop, followed by notes of hazelnuts and sweet spices.

Mouthfeel: full-bodied and generous in the mouth with a superb retro-olfaction of fresh fruit. A complex cuvee offering a finish with great persistence.

With its well-balanced blend of the three grape varieties, this cuvee reflects the Champagne House's know how; perfect for an aperitif and an elegant accompaniment to your refined meals.

CUVÉE RÉSERVE

