



ESSENTIEL Brut

La Grande Réserve, exprime le cœur de notre terroir.

Subtil assemblage des meilleurs **Pinots Noirs** et **Chardonnay** de l'année ainsi que des vins de champagne vieilli en fûts, cette cuvée se révèle toute en puissance et en élégance.

Notes de dégustation :

Sur des notes de fruits rouges, longue tenue en bouche avec beaucoup de fraîcheur et une belle complexité aromatique.

Comment le servir ?

Il est recommandé de servir ce champagne à une température de 8° à 10° pour commencer et de le laisser monter en température pour sentir tous les arômes tout en tournant le vin dans le verre. Pour cela il est souhaitable d'avoir des verres assez évasés à la base qui se referment au-dessus.

Région	Aube - Côte des Bar - Vallée de la Seine
Cuvée	Essentiel Brut
Type	Brut
Dosage	3.31 g/l
Année	2019 - 2020 - 2021
Cépage	Pinot Noir 52,50 % Chardonnay 43 % Pinot Blanc 4,50 %
Certification	Ecocert - Demeter
Passage en fût	44,50 %
Vin de réserve	39 %
Température	Servir à partir de 8 à 10°
Conservation	5 à 7 ans
Présentation	75 cl / 150 cl / 300 cl