



ESSENTIEL Brut

La Grande Réserve esprime il cuore del nostro terroir.

Una sottile miscela dei migliori Pinot Nero e **Chardonnay** dell'anno, oltre a champagne affinato in fût, questa cuvée è allo stesso tempo potente ed elegante.

Note di degustazione :

Note di frutta rossa, lungo finale con molta freschezza e una bella complessità aromatica.

Come si serve ?

Si consiglia di servire questo champagne a una temperatura iniziale di 8-10° e di lasciarlo aumentare di temperatura in modo da poter sentire tutti gli aromi roteando il vino nel bicchiere. Per farlo, è consigliabile avere calici piuttosto larghi alla base che chiudano vicino alla sommità.

Regione	Aube - Côte des Bar - Valle della Senna
Cuvée	ESSENTIEL Brut
Tipo	Brut
Dosaggio	3.31 g/l
Annata	2019 - 2020 - 2021
Vitigno	Pinot Nero 52,50 % Chardonnay 43 % Pinot Bianco 4,50 %
Certificazione	Ecocert - Demeter
Passaggio in fût	44,50 %
Vino di riserva	39 %
Temperatura	Servire a partire da 8-10°C
Conservazione	Da 5 a 7 anni
Presentazione	75 cl / 150 cl / 300 cl