

CHAMPAGNE CUVEE RESERVE BRUT



CEPAGES

- 55 % Chardonnay
- 42 % Meunier
- 3 % Pinot Noir

Dont 35 % de vin de réserve

VENDANGES

Manuelles

TIRAGE

- 4 000 bouteilles
- Bouteilles, demies, magnums et jéroboams

VIEILLISSEMENT

Minimum 24 mois en cave

DOSAGE

9 g/l de sucre



DEGUSTATION

Robe : or pâle, lumineuse avec des bulles fines et vives

Nez : généreux et complexe grâce à l'assemblage des vins de base issus de la récolte 2015

Bouche : gourmande, chaleureuse et équilibrée, soutenue par une effervescence à la fois tonique et onctueuse.

ACCORDS METS ET VINS

A déguster à l'apéritif ou tout au long du repas.

CHAMPAGNE

De Sloovere - Pienne

La Grande Grange Le Comte

51530 BRUGNY - FRANCE

03 26 54 31 24 - 06 59 09 91 29

contact@champagne-desloovere-pienne.fr – www.champagne-desloovere-pienne.fr