

CUVEE GRANDE RESERVE CARTE VERTE BRUT

COMPOSITION :

27 % Chardonnay, 43 % Pinot Meunier et 30 % Pinot Noir

ASSEMBLAGE : vins issus de l'agriculture biologique dont 1/3 de vins de réserve vieillis en fûts de chêne.

CARACTERISTIQUES/ DEGUSTATION

La robe est d'un or jaune lumineux. Les bulles sont fines et vives.

Le nez au départ floral, violette, tilleul évolue au bout de quelques instants sur des notes plus végétales, fougère, truffe.

La bouche est légère et fondue avec des notes d'agrumes et de fruits exotiques et un final délicat de miel et pain brioché.

GASTRONOMIE :

Ce vin charmeur, très équilibré et harmonieux, est idéal pour l'apéritif et tout au long du repas.



Disponible en bouteille 75cl.

RECOMPENSES :

❖ **Guide Vins et Terroirs Authentiques 2014/2015 : note 16.5/20**