



**BRUT
GRAND CRU**

**Cépages Chardonnay et Pinot Noir
Vignoble de la Montagne de Reims classé Grand Cru
Vins de réserve vieillis en fûts de chêne
Fraîcheur et grande complexité
Champagne de tous les instants**



COMPOSITION :

- **Vignoble:** Terroir de la Grande Montagne de Reims classé Grand Cru: Sud-Est de Reims
- **Sous-sol:** Craie recouverte en profondeur
- **Localisation Vignoble:** Verzy - Mailly Champagne
- **Cépages:** 60% Pinot Noir et 40% Chardonnay

VINIFICATION :

Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées et en fûts de chêne de 300 l. Sans fermentation malolactique

- **Assemblage:** 2/3 de vins de l'année et 1/3 de vins de réserve élevé en fûts de chêne.
- **Elevage:** 5 ans en bouteilles sur lies
- **Dosage :** Brut 9 g/l (+/- 1g) Liqueur d'expédition réalisée avec un assemblage CUPERLY de vin de Champagne et de sucre de canne

DÉGUSTATION :

La robe: d'une couleur jaune paille laisse apparaître de fines bulles qui forment une mousse persistante et discrète.

Le nez: très expressif et d'une grande puissance, il exhale des arômes de fruits rouges, de brioche, de vanille.

En bouche: D'une grande Fraîcheur (caractéristique d'une vinification sans de fermentation Malo-lactique), ce vin complexe et séduisant se dévoile sous des notes épicées de: fruits confits, miel, truffe, brioche.



90/100 Blind Tasting by Andreas LARSSON 2019
Médaille d'Or Guide Gilbert et Gaillard 2015
Médaille de Bronze -Decanter World Wine Awards 2015

GASTRONOMIE :

Sa régularité et ses qualités en font un des champagnes les plus reconnus dans sa catégorie, un Champagne de tous les instants.