

**CUVEE GRANDE RESERVE
JOYEUSES FETES GRAND CRU BRUT**

COMPOSITION :

40 % Chardonnay et 60 % Pinot noir

VIGNOBLE Grand CRU : Verzy - Verzenay - Beaumont/Vesle - Mailly Champagne

ASSEMBLAGE : 2/3 de vins de l'année et 1/3 de vins de réserve vieillis en fûts de chêne.

CARACTERISTIQUES/ DEGUSTATION

La robe est d'une couleur jaune paille. Les fines bulles forment une mousse persistante et discrète.

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

En bouche, l'absence de fermentation malolactique chez Cuperly se justifie pleinement sur cette cuvée qui nous laisse découvrir une grande fraîcheur.

C'est un vin d'une grande complexité d'où se succèdent des notes épicées, fruits confits, miel, truffe, et avec un final ample et persistant, brioché.

GASTRONOMIE :

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



Disponible en bouteille 75cl