

**CUVEE GRANDE RESERVE
ROSE GRAND CRU BRUT**

COMPOSITION :

50 % Chardonnay - 40 % Pinot Noir - 10 % Pinot Noir vinifié en vin rouge

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

CARACTERISTIQUES/ DEGUSTATION :

La robe est d'un rose léger aux reflets saumonés. Les bulles fines viennent former dans le haut du verre un élégant cordon de mousse.

Le nez laisse émaner des arômes de petits fruits rouges (fraises, cerises, framboises) et des arômes floraux d'aubépines).

En bouche, ce vin bien équilibré allie une grande fraîcheur à un fruité léger et séduisant.

Vin mature, de plus en plus apprécié, il dégage charme, tendresse et passion.

GASTRONOMIE :

Floral, rond et élégant, ce vin est destiné à des apéritifs prolongés. Il accompagnera des viandes blanches, des poissons, des desserts.



Disponible en bouteille 75cl.

RECOMPENSES :

- ❖ **100 % Tasted Blind – Degustation Andreas Larsson – meilleur sommelier du monde 2007 : 90/100**
- ❖ **Médaille d'Or - Concours Féminalise 2015: 16,33/20**
- ❖ **Médaille d'Or - Guide Gilbert et Gaillard 2015: 88/100**
- ❖ **Médaille d'Or - Concours Féminalise 2014– 15/20**
- ❖ **Guide Euvrard Garnier 2013 - note entre 13,75 – 15,75/20**
- ❖ **Guide Dussert-Gerber des vins 2013 : Classé Espoir**

S.A. CHAMPAGNE CUPERLY AU CAPITAL DE 1 000 000 € - Siège Social : 2 rue de l'Ancienne Eglise - 51380 VERZY
FRANCE

Bureaux et caves : ZI Les Monts de Sillery – Route de Sainte Ménéhould – 51360 PRUNAY
TEL : 03.26.05.44.60 - FAX : 03.26.49.98.74

www.champagne-cuperly.com - cuperly.commercial@orange.fr