

# GRANDE RÉSERVE PREMIER CRU

## CHAMPAGNE

### INFORMATION

---

**Appellation :** AOC  
CHAMPAGNE

**Cépage :** Pinot  
Noir/Chardonnay/Meunier

**Alcool :** 12%

**Certification :** HVE 3

**Bio :** Non

### VINIFICATION

---

**Méthode :** Vinification  
parcellaire / Fermentation  
Alcoolique en partie en fût de  
chêne.

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75 cl

**Unité de vente :** carton de  
6



### TERROIR

---

**Région Viticole :** Petite  
Montagne de Reims

**Surface :**

**Type de sol :**

**Climat :**

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Or, mousse légère.

**Nez :** Complexe et droit.

**Bouche :** Ample et  
légèrement tonique.

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 7° C

**Accords mets et vins :**  
Risotto aux Champignons,  
Viandes blanches en sauce.

**Garde :**