

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 :