

La Réserve Champagne

INFORMATION

Appellation : Côte des
Blancs - GRAND CRU

Cépage : Chardonnay

Alcool : 12.5% vol

Certification : HVE

Bio : Non



VINIFICATION

Méthode : Vinification en
cuve Inox
Malolactique réalisée
Thermorégulation
Vieillessement minimum 24
mois en cave
50% des vins issue de la
vendange 2022 et 50% de
vins de réserve
Raisins issus des 3 villages :
Avize, Oger et Le Mesnil sur
Oger

CONDITIONNEMENT

Format : 37.5 cl, 75 cl, 1.5 l, 3 l

Unité de vente : carton de
6



TERROIR

Région Viticole : Oger

Surface : 7 ha

Type de sol : Argilo Calcaire

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Limpide
Couleur claire doré et
brillante.

Nez : Nez délicat
Arôme de fleurs blanches.

Bouche : Attaque nette et
fraîche avec des notes
d'agrumes.
En bouche une belle
aromatique fruité.
Avec une note finale
gourmande.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 10°C

Accords mets et vins :
Apéritif
Suprême de volaille
Œuf cocotte à l'italienne

Garde : Vin à déguster dès
maintenant
Peut être conservé 1 à 2 ans