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
Vieillissement minimum 24 mois en cave
50% des vins issue de la vendange 2023 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 Le Mesnil sur Oger - Avize

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