

Champagne Réserve

Extra-Brut Grand cru



Vinification

Terroir : Verzenay, Verzy Grand cru

Assemblage : 75% Pinot noir, 25% Chardonnay

Vieillissement : 3 ans dans nos caves naturelles en craie, datant du XIXème siècle, à une température constante de 10°C

Dosage : extra-brut 6 gr/l



Dégustation

A l'œil : couleur vieil or avec un cordon persistant

Au nez : Le premier nez exprime des notes d'abricot, de cassis et de brioche sur un fond minéral. Puis à l'aération, il révèle des notes d'amande, de miel, de framboise et de pêche confite.

En bouche : L'approche dans le palais est souple, vineuse et gourmande, il dévoile des arômes de fruits mûrs tels que la mangue et la cerise griotte et la quetsche.

La finale présente un bel équilibre entre gourmandise fruitée et fraîcheur fondue.



Accords mets et vin

A déguster en apéritif ou à table, voici quelques suggestions :

- Gougères à l'orange et au fromage
- Gambas poêlées, espuma de parmesan et velouté de cèpes
- Foie gras, pain d'épices et cubes de kiwi
- Filet mignon de veau et petits légumes fondants
- Suprême de poulet, brunoise de poire sautée et velouté de topinambour
- Beaufort d'été affiné 24 à 36 mois



Service

- Placer la bouteille au réfrigérateur 3h avant de la consommer
- Servir le champagne entre 7°C et 9°C
- Privilégier des flûtes de forme tulipe, à l'ouverture resserrée
- Penser à mettre un bouchon hermétique pour éviter de perdre l'effervescence
- Nettoyer vos flûtes simplement à l'eau chaude, à la main (éviter le lave-vaisselle)



Conservation

- A une température constante comprise entre 10 et 15°C
- Privilégier une hygrométrie élevée
- Stocker vos flacons dans l'obscurité, à l'abri des vibrations et de toute odeur
- Ventiler le lieu de stockage