

Cuvée Réserve « Sec »

La Cuvée Réserve "Sec" est élaborée sur la même base que la Cuvée Tradition "Brut", avec un léger dosage en plus pour s'adapter à une clientèle à la recherche d'un champagne fruité et doux, léger et facile à boire.
Récoltes 2011,2012 et 2013

VIEILLISSEMENT : 36 mois minimum

APPARENCE

Robe limpide et éclatante de couleur jaune paille. Mousse généreuse de bulles fines et abondantes

Le nez est d'une grande élégance: rigueur, droiture et une belle franchise, mais aussi quelques arômes dorés au soleil.

Une bouche tout a fait fidèle au nez, une belle harmonie avec beaucoup de rondeur et de moelleux tout en préservant une agréable fraîcheur et une acidité douce et complexe.

Accord Mets et Vins : LE MOT DU CHEF DE CAVES

Cette cuvée réserve à été conçue pour accompagner vos moments de plaisir et se distingue par sa structure et sa puissance qui s'appuie en majorité sur le pinot noire avec des notes fruitées et une délicate parure de jaune dorés. Sa douceur et ses notes fruitées laisse présager une certaine complexité et une lente évolution des arômes. Il accompagne tous vos moments festifs, vos plats exotiques, salade de fruits exotiques, tarte aux fruits, glaces.

