

CUVEE GRANDE SELECTION

Caractères de la cuvée

Crus entrant dans sa composition : *1^{er} cru*

Cuvée issue d'une seule parcelle : Oui Non

Age moyen des parcelles : *25 ans*

Situation des parcelles :

- Vallée de la Marne
- Montagne de Reims
- Côte des Blancs
- Côte des Bar

Proportion des cépages assemblés :

- 80 % de chardonnay
- % de meunier
- 20 % de pinot noir
- 30 % de vins de réserve

Année(s) de récolte : *2011 + 10% vins de réserve*

Particularités de vinification :

- cuves
- avec fermentation malolactique
- sans fermentation malolactique

- fûts
- foudres
- neufs
- vieux

Tirage sous liège : Oui Non

Filtration : Oui Non

Dosage : *10 g/litre*

Temps de repos en cave : *2 années minimum*

Personnalité du vin, commentaires de dégustation (œil, nez, bouche) :

*Effervescence légère et fine. Brillance parfaite.
Arômes : bouquet de fleurs blanches et note d'agrumes
Vivacité de l'attaque en bouche puis saveur miellée.*

Conseil de dégustation (occasions, mets, température) :

Vin d'apéritif.

