

## GRANDE RÉSERVE - 75 CL

L'Équilibre



### Composition

Cépages : Majorité de Pinot Noir.  
*Assemblage composé de cuvée, la meilleure qualité du jus pressé.*

Origine des crus : Côte des Bar.

Vins de réserve : 20 à 25 % \* (dont une partie est élevée en foudre).

### Vinification et Maturation

Vinification : fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées, suivie d'une fermentation malolactique.

Tirage et prise de mousse : 6 à 8 semaines

Vieillessement : élevé en cave pendant 3 ans minimum

Repos en cave après le dosage : minimum 3 mois avant expédition

Dosage : 8 g/l (à +/- 1g) - **BRUT**

Liqueur d'expédition réalisée avec du vin élevé en foudre.

### Caractère

Un assemblage de plusieurs crus permet d'obtenir la complexité d'un Champagne de tradition.

De couleur jaune doré.

Le nez rappelle des arômes floraux associés à des notes fruitées telles que la pêche, l'abricot...

En bouche, finesse et structure s'expriment en chœur. Évolution vers davantage de complexité.

Finale friande sur des notes fruitées.

Arômes clés : fruits mûrs, pêche blanche.

### Les mots pour le dire

Température de service : 8 à 10°C.

Champagne et Sensations : Onctueux - Fondu - Savoureux.

Champagne et Circonstances : Repas de fête - Repas épicurien - Petit plaisir - Fine gueule.

Champagne et Table : Escalope à la crème - Ris de veau - Fricassée de cèpes.

Champagne et Musique : Symphonies de Beethoven.

### Récompenses

**MÉDAILLE D'OR**

**MÉDAILLE D'OR**

**94 / 100**

**94 / 100**

**91 / 100**

**90 / 100 & EDITOR'S CHOICE**

\*\*

Guide Gilbert & Gaillard - FR (2018)

Mundus Vini - DE (2018)

World Wine Championship - US (2018)

Beverage tasting institute - US (2018)

James Suckling - US (2018)

Wine Enthusiast - US (2018)

Gerhard Eichelmann - DE (2017)