

## CUVÉE GRANDE RÉSERVE

- GRAND CRU -



Champagne à la mousse **ample et généreuse**, qui persiste en de nombreux chapelets de bulles, très fines.

**Le nez** est très puissant, dominé par des senteurs de fruits pâtissés, abricot confit, avec des notes assez franches de praline. On remarque également des nuances poivrées et légèrement anisées.

**La bouche** est très ample, longue et se développe au fur et à mesure, l'impression pâtissée persiste et une note épicée se fait jour en finale.

### CÉPAGE

- 80% Pinot Noir et 20% Chardonnay.

### TERROIRS

- Aÿ Champagne Grand Cru classé 100%.

### VINIFICATION

- Cuvée (20% de vins de réserve élevé en foudre de chêne selon les années).

### VIEILLISSEMENT

- Sur lies 15 mois.

### DOSAGE

- 9 grammes de sucre par litre / Liqueur Naturelle

“ LE PROFIL AROMATIQUE DE CETTE CUVÉE PERMET DE DÉGUSTER CE CHAMPAGNE À L'APÉRITIF D'ABORD PUIS À TABLE. ”