

**GRANDE RÉSERVE**  
**BRUT**  
**PREMIER CRU**



**La Liberté d'expression...**  
**L'élégance tout en finesse**

**Assemblage**

70% Chardonnay / 30% Pinot Noir

**Vignes et Terroir**

Avize, Cramant, Avenay Val d'Or et Mutigny

Région de culture : Avize, Cramant (Grand Cru), Avenay Val d'Or et Mutigny (Premier Cru)

Nature du sol : Argilo-calcaire/Argilo-limono-sableux/Argilo-limoneux

Age moyen des vignes : 30 ans

Densité de plantation : 8333 cep/ha

Taille : Chablis (Chardonnay) et Cordon de Royat (Pinot Noir)

**Dosage**

7,8 g/l de sucre

**Vinification**

Vendange manuelle en octobre 2013

Pressurage traditionnel avec un pressoir vertical en bois

Fermentations alcoolique et malolactique avec flore indigène

Elevage sur lies en cuve émail pendant 9 mois

Clarification par collage naturel

Assemblage des vins de base de Chardonnay (70%) et Pinot Noir (30%)

Mise en bouteille en Septembre 2014

Vieillessement sur lattes de 4 ans

Dégorgement en octobre 2018

Dosage : 7,8 g/l de sucre

**Dégustation**

Robe or clair. Au nez, des notes d'amande, de noisette, mais également de zeste d'orange et de pate de citron se distinguent. La bouche, profonde et suave, exprime des arômes de verveine, de tilleul, d'agrumes mais aussi de saveurs beurrées et de fruits confits. Une délicate acidité apporte la touche de fraîcheur. La finale, élégante et harmonieuse, impose une grande persistance

**Accords gastronomiques**

Au cours d'un repas comme pour accompagner vos apéritifs, cette Cuvée d'esprit restera avec bonheur à vos côtés.

Elle accompagnera parfaitement des poissons vapeur, des coquillages comme des Saint-Jacques ou un dessert avec une mousse de citron peu sucrée

**Température de service**

Entre 8°C et 12°C

**Flaconnages**

Bouteille (75 cl), Demi-Bouteille (37,5 cl), Magnum (1,5 l)

**Conditionnement**

Carton de 6 bouteilles, 6 et 12 demi-bouteilles, 1 à 3 magnums à l'unité