

# Réserve Brut



Année  
 d'assemblage :  
 2010  
 2011

Son nom lui vient de son épanouissement plus long dans nos caves. Ceci vous montre la qualité de vieillissement de nos champagnes, des arômes plus développés apparaissent lors de la dégustation.



Assemblage :  
 80 % Pinot Meunier  
 10 % Pinot Noir  
 10 % Chardonnay



ROBE	ARÔME	FRUITÉ
<p>A l'oeil :            Couleur et reflet or, effervescence régulière            ...</p>	<p>Au nez :            Très expressif et aromatique, notes de miel, d'orange, pêche            ...</p>	<p>En bouche :            Corps structuré avec une longue persistance, notes de miel pruneau, pêche...</p>



*Nous vous proposons différents accessoires afin de mettre en valeur votre champagne :  
 flûtes, bouchons hermétiques, etc...*

