



GRANDE RESERVE EXTRA BRUT



Description technique :

- . Vigne des communes d'Arrentières, Colombé le Sec, Colombé la Fosse et Voigny sur la côte des Bar
- . 33% Pinot Noir, 33% Chardonnay, 33% Pinot Meunier.
- . Vendanges 2012 – 2013 -2014
- . Récolte manuelle – pressurage de la grappe entière
- . 2 g de sucre / L - Fermentation alcoolique à 20°

- . **Robe** dorée, bulles extrafines
- . **Nez** fin et agréable de fruits exotiques évoluant sur des notes de miel
- . **Bouche** une palette complexe et évoluée (beurre et brioche, fruits jaunes mûrs, amande grillée).

Accords mets et vins :

- . Parfait pour des apéritifs dinatoires où sa puissance et sa richesse se mettront en évidence

Récompenses :

- 1 étoile Guide Hachette 2024