



# *Cuvée Selection*

**Brut  
Premier Cru**



Cépage : Pinot MEUNIER 70 %, Pinot Noir 20 % et Chardonnay 10 %

Assemblage 2014 avec 53 % de vin de réserve et 47 % de la vendange 2013 mis en cave le 14 mai 2014.

Dégorgement : 2020

Cru : Premier cru Jouy-Lès-Reims, Ville-Dommange et Pargny-Lès-Reims

Dosage : Brut 6.7 g/L

Temps de garde (si bonnes conditions) : 2-3 ans

## Note de Dégustation :

Œil : Robe au Reflet jaune doré avec une effervescence délicate.

Nez : Des arômes tertiaires de Miel, de pain d'épices et de cacao vous séduiront.

Bouche : Une Bouche onctueuse et complexe qui traduit une belle maturité.

Accompagnement : Sur un poisson blanc accompagné d'une sauce crémeuse.

Données techniques au 01/18/2021