

Les Classiques

GRANDE RÉSERVE

37.5CL - 75CL - 150CL

L'Équilibre

ÉLABORATION

Assemblage
Pinot Noir complété de Chardonnay
issus des premiers jus de presse (Cuvée)

Terroirs, origines principales
Côte des Bar, Côte des Blancs, Montgueux

Vins de réserve
25%* (dont une partie vieillie en foudres de chêne)

Fermentation alcoolique
Traditionnelle en cuve thermorégulée

Fermentation malolactique
Réalisée

Dosage
Brut

**Les pourcentages peuvent varier légèrement selon les années de vendanges*

DÉGUSTATION

Au nez, des arômes floraux associés à des notes fruitées, telles que la pêche et l'abricot.
En bouche, élégance, fraîcheur et structure.
Finale friande.

Arômes clés : fruits mûrs, pêche blanche

Sensations : frais, friand

Accords : à l'apéritif, avec des viandes blanches à la crème, ris de veau, fricassée de cèpes…

Conseil de service : servir à 8-10°C

Voir plus >

DISPONIBILITÉS



Demi-bouteille 37.5cl | Bouteille 75cl | Magnum 150cl



Étui 75cl | Étui 150cl



Les Classiques

GRANDE RÉSERVE

37.5CL - 75CL - 150CL

L'Équilibre

RÉCOMPENSES

OR	Mundus Vini - DE - 2025
91/100	Wine Enthusiast - US -2024
91/100	James Suckling - US - 2025
90/100	Decanter - UK - 2025
90/100	International Wine Challenge - UK - 2025
IWC	Michel PARISOT élu Meilleur Chef de Cave de l'année - UK - 2020

ENGAGEMENTS DE NOTRE MAISON

Vignes majoritairement âgées de plus de 15 ans

Viticulture Durable en Champagne

Premiers jus de presse (cuvée)

Apport en soufre minimisé (jetting)

< Retour

