



Cuvée Grande Réserve

La Noblesse d'un Savant mélange

- ❖ Assemblage 70% Pinot Noir, 30 % Chardonnay
- ❖ Elevage en Cuve Inox
- ❖ Fermentation Malo lactique
- ❖ Sur latte environ: 36 mois
- ❖ Potentiel de garde : à boire dès maintenant jusqu'à 10 ans
- ❖ Alcool : 12%
- ❖ Dosage: 8 gr/L

Dégustation

- ❖ **Œil** : Couleur dorée, fines bulles
- ❖ **Nez** : Arômes de fruits noirs, suivis de subtiles notes de fleurs blanches, souple, légèrement minérale, longue persistance.
- ❖ **Bouche** : Rondeur, finesse et fraîcheur
- ❖ **Température de service** : Entre 5° et 8°
- ❖ **Accords mets et vins** : Fish'and chips. Filet de thon grillé et purée de patates douces au citron. Jarret de porc braisé au miel et pommes grenailles confites au four.

