



Réserve Quentais

Brut

Dosage :

Brut

Assemblage :

100% Chardonnay vieilli en fût de chêne.

Visuel :

La robe est de couleur jaune, plutôt claire. Le cordon de bulles gagne la surface avec un rythme régulier, ce qui permet d'alimenter une collerette fine et brillante.

Olfactif :

Le nez dévoile une grande richesse aromatique, avec des arômes grillés, type amande noisette. Puis il s'ouvre sur des notes de biscuit au petit beurre.

Gustatif :

En bouche, vous retrouverez la continuité du nez avec une texture soyeuse et raffinée, ponctuée de touches de poires ananas. S'installe ensuite une belle acidité, portée par des notes vanillées. La finale est fraîche et agréable.

Service :

Servi à 9-10°C, ce champagne pourra être servi en apéritif. Pour un repas, une belle volaille aux champignons sauvages sera l'accompagnement idéal.