



RESERVE

Brut

CHAMPAGNE SORET-DEVAUX

à Colombé-le-Sec

En somme, ce champagne gravite dans un univers où la maturité est le maître mot et où les épicuriens prendront grand plaisir à l'associer.

70% PINOT NOIR - 30% CHARDONNAY

VINIFICATION EN PRESSEUR TRADITIONNEL EN BOIS. ASSEMBLAGE AVEC 25% DE VINS DE RÉSERVE. VIEILLISSEMENT DE 5 ANS EN CAVE.

OEIL

Dorée ambrée, son effervescence est subtile et ses bulles fines et lentes.

BOUCHE

Ces arômes se confirment en se concentrant en bouche, nous offrant des notes de fruits secs et de pain d'épices.

NEZ

La cuvée « Réserve » nous offre un nez évolué et épicé. Il sait jouer avec des arômes de maturité tels que le pain grillé, la noix fraîche et les alcools de fruits.

UN MOMENT DE DÉGUSTATION

« Réserve » est un champagne polyvalent qui aime à se marier tant à l'apéritif, accompagné de mignardises, que lors de repas avec différents mets tels que des pâtés en croûte, des viandes blanches en sauces ou encore des fromages à pâtes cuites.