

CHAMPAGNE BRUT - RÉSERVE



Seul cépage blanc, le chardonnay se dévoile pleinement dans cette cuvée.

Ce vin exprime les typicités de l'année et révèle l'expression d'un terroir.

COMPOSITION : Ce vin mono cépage est composé uniquement de Chardonnay qui lui confère finesse et élégance.

VIELLISSEMENT ET VINIFICATION : Chez Champagne Vincent Père & Fils le Brut Réserve vieillit en cave 24 mois minimum alors que la législation impose un vieillissement minimum de 15 mois.

DÉGUSTATION :

Apparence : De subtils reflets d'un vert tilleul, des bulles fines et abondantes.

Nez : Il délivre des notes de fleurs blanches comme l'aubépine et l'acacia. On y retrouve également des parfums plus subtils d'agrumes, de poire voir de tilleul.

Bouche : La bouche est d'une belle ampleur. L'attaque est vive, fraîche et puissante. Servir à 6 - 7°C.

ACCORDS METS & VINS :

Superbe à l'apéritif, cette cuvée dévoilera ses rondeurs en accompagnant d'huîtres ou d'une tarte au citron.

LE MOT DU CHEF DE CAVES :

«Générosité et souplesse caractérisent cette cuvée. Le chardonnay s'exprime pleinement avec des arômes de fruits blancs, d'agrumes et de fleurs».

