

# Brut Réserve

Peu de maisons de champagne présentent deux Bruts à leur catalogue. Nous avons décidé de créer cet assemblage **Brut Réserve** pour mettre en valeur l'importance de la typicité lié à l'assemblage. Si le Brut Tradition est un vin caractérisé par sa fraîcheur et sa droiture, le Brut Réserve se définira par *sa volupté et sa rondeur*.

Notre cuvée Brut Réserve a reçu deux étoiles au guide hachette 2020.

## En savoir plus

Issus d'un assemblage comportant 50% de vins de réserve, apportant rondeur et vinosité, et composé de *50 % de Pinot noir, 25 % de Pinot meunier et 25 % de Chardonnay*, le Brut réserve est la cuvée de tous les instants.

### À l'oeil:

Une élégante mousse crémeuse dévoile un Champagne à la robe jaune paille aux reflets dorés.

### Au nez:

Un nez intense en fruits confits s'offre à nous dans cette cuvée délivrant un Champagne riche en parfums notamment d'abricot, de pêche des vignes mais également des fruits rouges : fraise, framboise.

### En bouche:

Une bouche ample et généreuse qui allie la richesse du Pinot Meunier à la fraîcheur du Chardonnay, le tout structuré par le Pinot Noir. Des arômes de petits fruits rouges confits, d'amande et de brioche sont découverts, accompagnés d'une belle rondeur et d'une grande vinosité.