

Champagne Brut 6g.



Cépage

Pinot Noir



Terroir

Fravaux



Millésimes

Assemblage suivant
année



Vinification

Fermentation à basse
température
Sans fermentation
malolactique



Vieillessement

2 ans de vieillissement
sur latte minimum



Dosage

Brut 6g/L



Dégustation

Vin frais, fruité, aux notes
briochés



Reconnaissance

Gault & Millau 16/20



Gault & Millau 16/20

Le vin est affaire de sens, surtout en Champagne! Et cette Réserve veut que l'on pose nos yeux sur sa jolie couleur dorée, fruit du pinot noir.

Au nez: puissance et finesse.

En bouche: droiture, franchise, matière grasse mais étirée, richesse aromatique.