

## Description :

Cette cuvée est *l'assemblage classique de la maison* qui se doit d'être le même d'une année sur l'autre. Afin de maintenir cette **constance**, **41% de vin de réserve** sont utilisés. C'est dans cette cuvée que s'exprime tout *l'art du vigneron champenois*, c'est-à-dire maintenir un goût toujours identique malgré *les variations de matière première* en fonction des années.

## Dégustation :

Au nez des notes de fruits blancs ainsi que des arômes de bergamote. En bouche, les caractéristiques de ce vin sont sa vivacité et sa fraîcheur qui accompagne son fruité et sa souplesse. On note la belle maturité et l'équilibre de ce champagne.



## Assemblage :

- 60 % de Chardonnay
- 10 % de Pinot Noir
- 30 % de Meunier

## Vinification :

Les vins de réserves sont tous passés en fût et les fermentations malolactiques ne sont pas réalisées.

## Repos en cave :

30 mois minimum sur lies après tirage  
3 mois minimum après dégorgement

## Dosage :

BRUT : 5 à 7 g/L

## Accord Mets et Vins :

À l'apéritif avec quelques gougères.

## Flacons :

- ½ bouteilles (375 ml)
- Bouteilles (750 ml)
- Magnum (1,5 L)
- Jéroboam (3 L)
- Mathusalem (6L)

## Récompenses :

88 pts Wine Enthusiast, 88 pts G.Eichelmann,  
Médaille d'Or Gilbert & Gaillard 2024,  
Decanter, Dussert Gerber.