



## Le Grande Réserve Extra Brut Premier Cru

### CÉPAGE

Pinot Noir 75%, Chardonnay 25%

### TERROIR

Avenay Val d'Or Premier Cru

### VINIFICAZIONE

I mosti vengono fermentati in vasche di acciaio. Segue un affinamento sur lie in acciaio. Viene utilizzato il vino di una sola annata, con l'aggiunta di minimo il 30% di vini di riserva.

### AFFINAMENTO

Minimo 48 mesi in bottiglia.

### CARATTERISTICHE SENSORIALI

Si presenta alla vista di un colore giallo paglierino tenue ed è caratterizzato da un perlage finissimo e persistente. Al naso la cuvée si caratterizza con note ampie di fiori bianchi, quali tiglio e frutta a polpa bianca, tra cui pesca croccante. In bocca è potente, vinoso e di grande impatto. Dopo la promessa del frutto maturo e della frutta secca, si rivelano note di marzapane fino alla componente più fresca e intima. Grandiosa la persistenza.