

# Grande Réserve Brut

**PROFOND ET INTENSE**

## Assemblage :

Ce Champagne est harmonieusement composé de 20 % de chardonnay pour lui apporter l'élégance et la finesse, 40 % de pinot noir pour la rondeur et la structure et 40 % de meunier pour le fruité et la souplesse.

## Occasions de dégustation :

**À L'APÉRITIF :** servir à 7 - 8°C.

**À TABLE :** servir à 10 - 12°C.



## Dégustation :

Un Champagne intense, qui incarne parfaitement l'idée de l'assemblage champenois, par ses fruits mûrs, sa profondeur et sa gourmandise.

Patiemment élevé en cave jusqu'à six années, le temps d'acquérir une intensité et une harmonie souveraines, la Grande Réserve Brut est l'incarnation ultime d'un beau Champagne mature.

Profond et sensuel, il livre ainsi des notes de première évolution à la fois fines et gourmandes. Ce sont des fruits jaunes, de mirabelle, de compote de pomme, de figue et d'abricot sec principalement, qui s'offrent dans une onctuosité de bouche très gourmande.

Ce Champagne intense et délicat s'associe à tous les mets pour un moment d'évasion et de simplicité.

## Élaboration :

**Vieillessement en cave de 4 à 6 ans.**

*Le parti pris du Chef de Caves est d'adapter le dosage de la liqueur d'expédition à chaque cuvée pour en sublimer les saveurs et les arômes. Le choix du vin de réserve est primordial. Il est réalisé en fonction des crus, des années de récolte, des cépages, du mode de vinification et d'élevage pour garantir le style unique de chaque cuvée.*

## Accords mets/vin :

### Plaisir simple

Chiffonade de jambon de Bayonne  
Comté affiné de 24 mois  
Pancakes aux pommes

### Moment de détente

Mini burger de coppa  
Cannelloni poulet et ricotta

### Haute Couture

Crevettes à la coriandre et citronnelle  
Ceviche de bar

## Médailles :

### Médaille d'Argent

Concours des Vins Elle à Table 2017.

### 1 Étoile

Guide Hachette des Vins 2018.

### Médaille de Bronze

International Wine Challenge 2017.

### 3 Étoiles

Guide Champagne Gerhard Eichelmann 2017.

## Palette Europe 800 x 1200 mm

Produit	Masse produit (kg)	Diamètre produit (cm)	Hauteur produit (cm)	Conditionnement standard	Masse cartons (kg)	Dimensions cartons (cm)	Nbre cols/palette	Nbre cartons/palette	Code EAN UVC*	Poids total palette	Hauteur totale (cm)
150 cl	3,35	11,5	39,15	carton de 3	10,50	49 x 30 x 13	216	72	3282946016773	780	172
75 cl	1,65	9	32	carton de 6	10,20	32,5 x 26 x 19	480	80	3282946015837	841	167
37,5 cl	0,92	7,5	27,5	carton de 6	5,64	22,7 x 15,3 x 27,5	792	132	3282946016759	770	180
3 x 20 cl	1,40	21 x 17,5 x 6	21	carton de 8 packs	11,54	36,5 x 25 x 23	1512	63	3282946104876	753	176

\* Unité de Vente Consommateur