



## RESERVE

*Rondeur et Fraîcheur*



**Cépage :** 80 % Pinot Meunier, 20% Pinot Noir

**Crûs :** Reuil, Binson-Orquigny, Châtillon sur Marne, Villers sous Châtillon, Le Breuil, Neuville sur Seine, Ludes

**Vinification :** 1<sup>ère</sup> fermentation alcoolique uniquement en cuves thermorégulées suivie d'une fermentation malo-lactique puis assemblés avec des vins de réserves conservés en cuves à températures contrôlées et en foudres

**Vieillessement :** assemblage de deux années de récolte au minimum avec une fraction vieillie en foudres de chêne. Vieillessement de 30 à 36 mois.

**Contenance disponible :** demi-bouteille, bouteille, magnum et jéroboam

**Particularités :** La cuvée phare de la maison J. CHARPENTIER qui relate toute la finesse du savoir-faire traditionnel et de sa culture. Champagne fruité par excellence.

**Dosage :** 5,8g/L  
Brut

### Dégustation :

- 👁️ : une robe jaune pâle et brillant avec des bulles fines, cristallines, persistantes et abondantes
- 👂 : prometteur et plaisant
- 👄 : bouquet floral et délicat, des notes de fruits et d'épices.

### Accords Mets/Vins :

Ce vin convient très bien à l'apéritif. Il peut être servi avec des poissons froids (saumon, flétan) des crustacés ou un pâté croûte chaud. Pourquoi pas lors d'un repas champêtre avec un buffet froid de charcuterie.

### Références :

- Le Monde 2 : 15.5 « style opulent, bonne fraîcheur en finale »
- Challenges : « robe corsé, épicé »
- Elle : « nez agréable, musclé en bouche »
- Notre temps : « complexe élégant, coing, fruits secs »
- L'express : « vins équilibrés, nez complexe avec du caractère »
- Médaille de Bronze au concours des Vignerons Indépendants 2016
- Le Figaro : « joli fruité »
- Guide Hachette 2017 : il obtient 2 étoiles
- Médaille d'Argent à Decanter World Wine Awards 2017

