



# Brut Réserve

## *Intense et Fruité*

- **Assemblage** : Pinot Meunier 70% - Pinot Noir 10% - Chardonnay 20%, dont 35% de vin de réserve issu des vendanges 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015 et 2016

**Terroirs** : Vallée de la Marne

**Typicité des sols** : argilo-calcaire et argilo-siliceux-calcaire

**Age moyen des vignes** : 39 ans

**Fermentation malolactique**: oui

**Vinification** : Cuves inox

**Dosage** : 5 g/l

- **Subtilités œnologiques** :

Cette cuvée se pare d'une mousse blanche qui s'égaie en un tapis qui s'efface peu à peu pour laisser un cordon régulier et vivant. La robe est jaune franc soutenue par des reflets or clair brillants.

Le nez est ouvert et complet. Aux senteurs de pêche jaune, de fleurs séchées, s'adjoignent des notes de miel et de coing. A l'aération, on ressent des nuances de verveine, de confiture de citron, d'abricot à l'amande et une touche poivrée.

L'attaque en bouche est vive. Cette fraîcheur est régulière tout le long ; on ressent une impression saline et minérale, un développement d'arômes de plantes à infusions marque la finale.

**Température de dégustation** : 09°C

**Potentiel de garde** : 6-8 ans

**Eveil des papilles** : Ce champagne montre une belle fraîcheur, régulière et continue. On le servira en apéritif, en cocktail, à déguster en toute décontraction.

**Flaconnage** : Demi-bouteille 0.375 l, Bouteille 0.75 l, Magnum 1,5 l, Jéroboam 3 l, Mathusalem 6 l



Champagne Dominique BOULARD & Filles  
13, place du Général de Gaulle - 51480 LA NEUVILLE AUX LARRIS  
Tél. : +33 (0)3.26.51.46.31 - [www.champagne-dominique-boulard.fr](http://www.champagne-dominique-boulard.fr)