

## Cuvée Réserve - Les Larris

Assemblage : Pinot Meunier 70 % - Pinot Noir 10 %  
- Chardonnay 20 %.

Terroirs : Vallée de la Marne

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

Age moyen des vignes : 42 ans

Fermentation malolactique : oui

Vinification : Cuves inox

Dosage : 5 g/l

### Subtilités œnologiques :

Robe : 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.

Nez : 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.

Palais : 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 - 10° C

Potentiel de garde : 4 - 5 ans

Eveil des papilles : Ce champagne montre une belle fraîcheur, régulière et continue. Un Champagne généreux de tous les instants, de toutes les festivités.

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

