



Cuvée Grande Réserve

Grand Cru – Blanc De Blancs

Issue exclusivement des vignes de la Côte des blancs, ce Grand Cru élaboré uniquement à partir du cépage blanc Chardonnay, est d'une noblesse et d'une finesse remarquables. C'est le compagnon de toutes les fêtes et cérémonies.

Cépage : 100 % CHARDONNAY

Assemblage : 80 % de la vendange de l'année, et 20 % de la vendange précédente

Provenance des raisins : Côte des Blancs

Élevage : Environ 7 mois en cuve inox

Vieillessement : 5 ans en bouteilles en cave à température constante

Taux Alcoolique : 12 %

Dosage en sucre : 9 g par litre

Conditionnement : Demie bouteille 375 ml / Bouteille 750 ml / Magnum 1500 ml

Note de dégustation :

- Une couleur élégante : Son aspect reflet de paille et ses bulles légères et fines ensoleillent les pupilles
- Un nez éclatant : Un style développé de fruits secs
- Un palais subtil : Son goût lourdement enfumé avec une mousse séduisante et attractive

Accords mets & vins : Boudin blanc truffé, poissons crus ou cuits, foie gras poêlé, viande blanche

Palmarès 2013 :

- Médaille d'Argent à l'International Wine Challenge
- Médaille de bronze aux Concours des Vignerons Indépendants



CHAMPAGNE PERTOIS MORISET

13, Avenue de la République - 51190 LE MESNIL SUR OGER
Tél. : 03 26 57 52 14 - Fax : 03 26 57 78 98

www.champagne-pertois-moriset.com - mail : info@champagne-pertois-moriset.com