



## BRUT RÉSERVE



CÉPAGE  
Pinot Noir  
Chardonnay  
Pinot Meunier

Beschreibung

### Harmonie und Gleichgewicht

Der Brut Réserve ist ein luftiger, subtiler und harmonischer Champagner.

Er ist ein Verschnitt von Rebsorten aus drei Jahrgängen: Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Meunier aus den besten Lagen der Marne.

Pressemeldungen

**16/20**

Jancis Robinson

**93/100**

Falstaff Magazin

**92/100**

Revue du vin de France

**17.5/20**

Chandra Kurt

**17.5/20**

Chandra Kurt



Dégustation

**Auge:** Dieser blassgoldene Wein zeichnet sich durch seine feinen, langsam aufsteigenden Bläschen und seinen reichhaltigen, anhaltenden Schaum aus.

**Nase :** Reife mit blumiger Frische für diese Cuvée, die Aromen von frischen Früchten und reifer Birne verströmt.

**Mund :** Ein offener und präziser Auftakt, gefolgt von einer brillanten Frische. Ein reiches Bouquet, das von seiner Reifung in traditionellen Kellern zeugt.

Der Brut Réserve, ein ständiger Begleiter, ist perfekt für den



## BRUT RÉSERVE

Aperitif. Er passt sowohl zu den einfachsten als auch zu den aufwändigsten Gerichten. Diese Cuvée sollte bei 8°C serviert werden.

