



CHAMPAGNE

Jean GUÉRINOT

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT  
À MONTGUEUX



## CUVÉE DE RÉSERVE

### ÉLABORATION

BLANC DE BLANCS

Cuvée 100% chardonnay issu exclusivement de nos vignes situées sur les côteaux de Montgueux.

BRUT SANS ANNÉE

Assemblage composé de 50% de vin de l'année et 50% de vins de réserve dont près de 5% de notre solera.

### DÉGUSTATION

La robe est jaune d'or, les bulles fines et discrètes.

La garde sur lattes et l'apport des vins de réserve permet au chardonnay d'exprimer pleinement ses arômes de vieillissement : fruits cuits, fruits secs comme la noix et la noisette ainsi qu'une agréable touche beurrée.

En bouche, son ampleur réveille nos sens et ravit nos papilles par des notes gourmandes et miellées.

### CONSOMMATION

À DÉGUSTER FRAIS MAIS NON FRAPPÉ (9-10°C), pour observer la finesse de ce Champagne.

Cette Cuvée de Réserve est la joyeuse complice de vos apéritifs, de vos entrées ou d'une viande blanche délicate.

L'idéal un « repas tout au Champagne ».



#### GARDE SUR LATTES

6 ans



#### DOSAGE EN SUCRES

BRUT (3g.L<sup>-1</sup>)



#### PRODUCTION

5000 bouteilles