



L'EXPRESSION DU TERROIR

GAMME TRADITIONNELLE
GRANDE RÉSERVE

60 % Chardonnay, 40 % Pinot Noir
dont 5 % de vin de réserve

Dosage 7 g/l

Élevage sur lattes de 4 à 5 ans

Récompenses :

Gault & Millau : 16/20

International Wine Challenge : Médaille Commendée

Tastedjournal : 88/100 - Andreas Larsson & Markus Del Monego

Accord mets/vin : Des huîtres chaudes, un poisson noble (sole meunière, saumon fumé sauvage), un homard à la crème et évidemment une belle viande blanche. Fromages : langres et chèvre.

Le vieillissement accru en caves amène les Chardonnays de la Maison à développer des arômes élégants d'une extrême complexité. Pour faire découvrir cette expression de leur terroir à leurs amateurs, Guy et Rémy, vigneron de la Maison de l'époque, élaborèrent cette cuvée avec une vinification traditionnelle et un vieillissement accru.

La Grande Réserve repose ainsi près de quatre années sur lattes suite à un tirage traditionnel : chaque bouteille est dotée d'un bouchon de liège maintenu par une agrafe ; un savoir-faire ancestral à découvrir notamment sur l'habillage de cette cuvée.

Le nez est intense sur des notes florales d'aubépine et de fruits blancs : poire, pêche. Les agrumes : pomelos, citron, apportent de la fraîcheur et de l'élégance à des fragrances biscuitées et légèrement toastées. La bouche est fraîche, onctueuse, marquée d'une légère astringente qui souligne le caractère de ce vin, structuré et long.

