

*CUVÉE GRAND CRU BRUT*  
**“ L’art de l’assemblage ”**

### *Origine*

La Cuvée Grand Cru Brut est un assemblage de 2 variétés de cépages sélectionnées exclusivement dans les « Terroirs » classés Grand Cru, nos propres terroirs depuis des générations : 40 % Chardonnay, 60% Pinot Noir de Verzy dont 10% de vin de réserve.

### *Caractéristiques de cette Cuvée*

**Visuel** : bulles fines beau cordon de mousse – couleur champagne avec des reflets dorés

**Olfactif** : subtils et équilibrés arômes de fruits rouges, citrons, épices, herbes et pain grillé.

**Gustatif** : ce Brut Grand Cru est réputé pour offrir un excellent accord entre «Terroir» et délicatesse.

### *Conseil de dégustation*

Ce Champagne raffiné s’apprécie à l’apéritif ou lors d’un repas à une température de 9° à 11°. Il peut se conserver 3 à 5 ans à l’abri de la lumière, à une température de 10° à 15°C.

*Cuvée également disponible en demi-bouteille - magnum- jéroboam*



### *Vinification*

L’assemblage est réalisé à partir des meilleures cuvées de l’année auxquelles on ajoute environ 10 % de vins de réserve conservés 12 mois en foudre de chêne, apportant une certaine typicité à ce Champagne.

Filtration légère respectant les qualités du vin. Après au moins 3 années de vieillissement, le dégorgement est effectué à la glace, quelques semaines seulement avant la date d’expédition pour :

- augmenter le potentiel aromatique par une conservation sur lies la plus longue possible
- préserver la fraîcheur du vin

### *Récompense(s)*

**AWC Vienna 2012** : médaille d’or

**Challenge International du Vin 2013** : médaille d’argent

**Decanter Asia 2013** : médaille d’argent

**Gilbert & Gaillard 2014** : 89/100

**Wine Spectator 2013** : 91 points