

FAMILY RESERVE 2012

Brut - Blanc de Blancs - Grand Cru



◆ ELABORATION

Cépage : 100 % Chardonnay

Millésime : 2012 - brut - tirage début 2013.

Dosage : 8 g/l

Villages : Mesnil-sur-Oger (100%)

Vinification : Vendange traditionnelle et pressurage doux
lot de 4000 kg par 4 heures)
86 % des vins ont fait une fermentation malolactique.
Maturation sur lies pendant 5 ans.

Dégorgement : début 2018

◆ ORGANOLEPTIQUE

L'opinion du producteur : *Une belle expression des grands vins de la Côte des Blancs, accentuée par un assemblage ingénieux entre vins avec et sans fermentation malolactique.*

L'opinion du sommelier : *La robe d'une couleur or très pale accompagne une effervescence délicate. Le bouquet séduit avec ses notes de miel, de fruits blanches, d'agrumes avec une petite touche de pâtisserie. Ample et d'une belle structure en bouche, il s'exprime avec une sensation de grande fraîcheur, des notes salines et une belle vivacité.*

Dégustation : *Les amateurs le dégusteront en apéritif pour apprécier toute sa délicatesse. Ce champagne accompagne à merveille huîtres, fruits de mer, caviar et poissons.*