

RÉSERVE

MONO-CÉPAGE



Champagne Brut Réserve issu de la Grande Montagne de Reims. Une ode au cépage Pinot Noir de Mailly Champagne. La Signature de la maison Decotte-Augé L'équilibre & L'excellence.

IMPORTANTES CARACTÉRISTIQUES

Cépage : Grand Cru 100 % Pinot Noir

Dosage : 3g / bouteille

Titre alcoolique : Entre 11 et 12°C

FML réalisée : SO2 total en mg /l : 30 à 50 - SO2 libre en g/l : inférieur à 10

Viellissement : Dans nos caves 12 mètres de profondeur, avec une température située entre 9 et 10°C

Vendange : 2016

ASSEMBLAGE :

Selon les années, 20 à 30% de vins de réserve Chardonnay spécialement sélectionnés, complète l'assemblage et renforce la maturité de notre champagne. Ce procédé permet une qualité constante d'une année sur l'autre. Typicité de la champagne.

NOTE DE DÉGUSTATION

Oeil : Sa robe est brillante, d'un jaune doré lumineux. Les bulles sont nombreuses, vives, formant un fin cordon à la surface du vin.

Nez : Au nez, s'exprime des senteurs intenses de brioche, de pâte d'amande et confiture de coing. En le laissant s'aérer des odeurs de tabac blond viennent compléter cet ensemble.

Bouche : Sa structure élégante se révèle douce et complexe. L'apport de la Solera de Pinot Noir dans l'assemblage donne une belle profondeur d'arômes, autour des raisins secs, des fruits confits et d'une touche de pamplemousse légèrement amer en finale. Une belle richesse d'arômes pour un vin à la fois doux et puissant.

ACCORD METS ET VIN

Un vin arrivé à son apogée, pour servir au cours d'un repas de gibier à plumes, comme une oie cendrée, rôtie à basse température et accompagnée de morilles.



C H A M P A G N E
DECOTTE-AUGÉ
G R A N D C R U

Champagne Decotte Augé - 1 rue de Libération - 51500 MAILLY CHAMPAGNE
Tél. 06 08 42 11 96 Tél. 03 26 49 80 64 Email : decotte.auge@free.fr
<http://www.champagne-decotte-auge.com>