



G

CHAMPAGNE
Gallimard
LES RICEYS

Cuvée de Réserve



- Cépage : 100 % Pinot Noir – Blanc de Noirs
- Assemblage : 20 % de vins de réserve et 10 % issu d'une réserve perpétuelle débutée en 2009 (Solera)
- Dosage : Brut (disponible également en dosage demi-sec)
- Formats disponibles : demi-bouteille (37.5cl) Bouteille (75cl) Magnum (1.5l) Jeroboam (3 L)

Ce blanc de Noirs est la parfaite illustration de notre terroir des Riceys. Très fruité, intense et équilibré, un subtil assemblage de plusieurs millésimes, il se distingue par une robe teintée d'Or.
Ce Champagne essentiellement composé de pinot noir sera votre compagnon idéal pour l'ensemble de vos apéritifs et réceptions.

Dégustation

Robe : Suave et teintée or

Nez : Marqué par des arômes d'agrumes et plus particulièrement de fruits exotiques

Bouche : souple et agréable, très aromatique

Les accords mets et vins:

Apéritif, Carpaccio de Langoustine, Sushi, Coquilles St-Jacques au beurre