

## RESERVE PERPETUELLE Brut

Ce Champagne de table, issus des trois cépages, représente un échantillon de ce que le vignoble de notre maison peut produire de meilleur.

La complexité du Réserve Perpétuelle est donnée par le méticuleux assemblage des vins d'une année et d'un assemblage de vieux millésimes conservés en fûts. Cette « soléra », commencée en 2005, est imprégnée du style et de la puissance des Champagnes MAURICE GRUMIER.

Le Champagne Réserve Perpétuelle Brut sera bu entre connaisseurs sur un poisson. Si vous aimez surprendre vos invités, servez-le avec un fromage, il aime s'opposer aux saveurs corsées.



### Fiche technique de cette cuvée :

Cépages : Pinot Meunier 33 %, Pinot noir 33%, Chardonnay 34 %

Cru : Festigny, Venteuil

Assemblage : Base 2013 (60%), 40 % vins de réserve élevés en soléra (tous les millésimes depuis 2005)

Vinification : En cuve et en fûts, fermentation malo-lactique effectuée.

Mise en bouteille : Avril 2014

Dégorgement : 3 à 6 mois avant commercialisation

Dosage : 7 g/l

Gault et Millau 2015: 14,5/20

Eichelmann Champagne guide : ★★★

Guide Hachette : ★

Guide Revel : 15/20