



CHAMPAGNE

ALLOUCHERY-PERSEVAL

ECUEIL - PREMIER CRU

alloucheryperseval.com

Champagne *La Réserve Brut*



Assemblage :

Le Brut Réserve est un assemblage de 60% Pinot Noir 40% Chardonnay.

Des vins de l'année (2011) et des vins de réserve (30%) composent ce Brut sans année.

Terroir :

Ecueil, village de la Montagne de Reims classé en 1er cru. Parcelles en coteaux et mi-coteaux sur des sols sableux et argilo-calcaires.

Vinification :

Les raisins, récoltés manuellement, sont écrasés dans un pressoir pneumatique. Les fermentations alcooliques et malolactique se déroulent en cuves inox thermo-régulées.

Vieillessement :

Après l'assemblage et la mise en bouteille, nous conservons les vins dans nos caves durant quatre années minimum. Après la prise de mousse, la période d'élevage apporte au Champagne sa finesse et sa complexité aromatique.

Après dosage lors du dégorgement, le Champagne Brut Réserve titre 6 à 7 g/L de sucre.

Notes de dégustation :

Œil : robe or-jaune pâle.

Nez : des notes beurrées se mêlent aux fruits secs. L'aération exhale de belles notes miellées.

Bouche : la mise en bouche est ample et riche, la bulle délicate. Le Pinot Noir apporte de la puissance, des notes de fruits rouges et d'épices, le Chardonnay de la fraîcheur, des arômes de fruits confits et de poires.

Le Champagne Brut Réserve servi à une température de 7 à 10°C se déguste à l'apéritif mais peut également accompagner entrées, poissons et viandes légères.



11 rue de l'Eglise 51500 ECUEIL

contact@alloucheryperseval.com

Tel : +33(0)3 26 49 74 61