



LES SIGNATURES

Cuvée **RÉSERVE** brut

La plénitude de la maturité rayonne au travers de cette cuvée, tant pour sa couleur que pour ses parfums.

Structurée et onctueuse, cette cuvée ravira toutes les papilles des épicuriens, tant à l'apéritif qu'avec des fromages légers, des viandes blanches crémees, des volailles.

La maturité dans toutes ses étapes...



CÉPAGES 90%, Pinot Meunier, 10%, Pinot Noir



CULTURE Haute Valeur Environnementale (HVE)



CONTENANT bouteille 750ml
DOSAGE - ALCOOL 7g/l - 12%vol



VIEILLISSEMENT 4 ans en cave

ACCORD PARFAIT



pour tous vos **PLATS**, mais aussi ...
avec l'apéritif et les fromages légers

SERVICE



7°C-8°C



Cuvée **RÉSERVE** brut

Également disponible en 375ml et 1,5L