

Réserve 26

MÉMOIRE DE 1996 À 2021



Hommage à mon père Michel, 26 années composent actuellement la réserve perpétuelle qu'il a débutée avec le grand millésime 1996.



Appellation:

AOC CHAMPAGNE

Terroir:

Montagne de Reims –Chigny-les-Roses - 1^{er} cru

Particularités:

Héritage familial, ce trésor s'enrichit chaque année de la typicité de la nouvelle vendange. La richesse des vins de réserve s'équilibre parfaitement avec la fraîcheur du terroir et le savoir-faire en vinification.

Composition des sols:

argilo-calcaire, craie

Cépage:

1/3 chardonnay
1/3 meunier
1/3 pinot noir

Age moyen des vignes:

30-50 ans

Repos en cave:

3 ans

Repos après dégorgement:

6 mois

Engagements environnementaux:

Préservation des sols vivants, conduite raisonnée du vignoble, travail du sol et labour. Pas d'insecticide. Test de non-résidu de pesticides, rendements contrôlés (ébourgeonnage strict)
Double certification Haute Valeur Environnementale niveau 3 et certification agriculture durable

Vinification:

Pressoir Coquard 4000 et 8000 kg à capacité variable
Doctrine: « aussitôt cueilli, aussitôt pressé »
Cuves thermorégulées. Fermentation malolactique

Dosage:

BRUT – Liqueur à base de vin de réserve et de sucre de canne selon une recette historique et adaptée à chaque cuvée.

Accords :

Bœuf en croute, magret de canard, champignons

Les instants :

Fête de famille

Notes de dégustation:



or brillant avec de fines bulles



fruits jaunes cuits



pomme cuite, brioche

Finale gourmande sur des notes vanillées



