

Réserve 27

MÉMOIRE DE 1996 À 2022



Hommage à mon père Michel, **27 années** composent actuellement la réserve perpétuelle qu'il a débutée avec le **grand millésime 1996**.



- Terroir :** Face nord de la Montagne de Reims
Chigny-les-Roses - 1^{er} cru
- Lieux-dits :** **Lieu-dit « Les Champs-Goulats »**
Lieu-dit « Ami les champs »
Lieu-dit « Les Pruches »
- 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 :** **« Cinque terre »** : cinq horizons
Craie-marne-sable fin-limons-argile fine
- 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
- 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



