

LES CLASSIQUES

SÉLECTION

FRUITÉ, FRAIS, ÉQUILIBRÉ

Digne ambassadeur de la Maison, parfait reflet de son style, il est sélectionné par plus de 50 ambassades à travers le monde.

Un classique incontournable sur lequel la maison entend être jugée.

ASSEMBLAGE

70% pinot noir, 30% chardonnay

DEGUSTATION

OBSERVER

Une très belle robe or jaune pâle fait frémir une mousse fine et persistante. Elle est brillante, lumineuse et limpide.

SENTIR

Le nez est souriant grâce à une alliance vivifiante de notes florales et fruitées à l'accent de gourmandise. On y décèle l'acacia, l'aubépine, la pêche, la poire et l'abricot.

DEGUSTER

La bouche est agréable et fraîche avec un bel équilibre entre l'acidité et la maturité. Nous retrouvons le fruité qui nous a tant séduit au nez, augmenté de fines notes grillées et épicées.

ACCORD METS & CHAMPAGNE

Je le servais à l'apéritif pour accompagner les amuse-bouche et trinquer à l'amitié.

GENOLOGIE

Assemblage de quatre à cinq années de vendanges dont 20% de vin de réserve.

Seule la cuvée (1ère presse) entre dans la constitution de ce champagne.

Fermentation alcoolique à 16° et malolactique à 18° en cuves inox thermorégulées. vieillissement de 22 mois minimum.

DOSAGE BRUT à 9 g/l avec une liqueur d'expédition issue de vin remis en cercle.

RECOMPENSES

Concours agricole : Or 2019
Decanter : Argent 2019
Decanter Asia : Or 2018, Argent 2016
IWSC : Argent 2018
AWSA : Argent 2018, Or 2016
Gilbert et Gaillard : OR



« Une cuvée à partager à tout moment, il fait généralement l'unanimité pour célébrer petits et grands événements. »

JEAN-CHRISTOPHE GREMILLET, CHEF DE CAVE



CHAMPAGNE
GREMILLET