



CUVÉE RÉSERVE

Élaborer par Champagne Philippe Landreat



Données techniques

Assemblage : 100% Chardonnay et 25% de vins de réserve

Crus majoritaires : Vertus (Premier Cru)

Fermentation : malolactique complète

Vieillessement : 5 à 7 ans sur lies

Dosage : 7 g/L

Prêt à la dégustation, conservation conseillé : jusqu'à 5 ans

Température de dégustation : entre 5 et 8 °C



La dégustation

La robe est d'un or jaune et brillante avec des fines bulles.

Le nez est brioché, il évoque de la pâtisserie et de la viennoiseries avec des notes chaleureuses de fruits jaunes mûrs.

La bouche s'équilibre entre la puissance ronde associée aux arômes de fruits confits, d'écorces d'orange et d'angélique. La finalité reste fraîche et persistante dans une dimension de délicate complexité.



L'accord gastronomique

Ce champagne s'accompagnera à la perfection avec des viandes braisées ou des volailles.

Conseils de conservation :



En position horizontale



À l'abri de la lumière



À température constante (+/- 10°C)



Flaconnage(s)

Bouteille (75 cl)



Champagne Philippe Landreat

32 Rue du Général Leclerc - Vertus | 51130 Blanc-Coteaux
+33 (0)6 99 20 49 19 | contact@champagne-landreat.com

www.champagne-landreat.com