

Cuvée Réservee - Brut

L'emblème de la Maison

ASSEMBLAGE

40 % Chardonnay, issus de nos vignobles de Pierry, Chouilly et Barbonne.

30 % Pinot Noir, issus de nos vignobles d'Epernay et de la Montagne de Reims.

30 % Pinot Meunier, issus de nos vignobles des coteaux Sud d'Epernay.

30 % de vins de réserve.
10 % vieilli en fûts de chêne.

VIEILLISSEMENT

4 ans de vieillissement en bouteille.

DOSAGE

Brut : 8g/L.

Liqueur de dégorgement vieillie 18 mois en fûts de chêne.

DÉGUSTATION



Belle couleur jaune or, bulles fines et effervescence soutenue.



Très fin avec des arômes de brioche.



De la fraîcheur avec une attaque citronnée. Arôme de fruits secs et de praliné. Vin long en bouche et bien équilibré.

Une cuvée emblématique qui conviendra parfaitement à l'apéritif. Un champagne qui pourra également vous surprendre en accord avec une volaille.

Disponible en demi-bouteille,
Magnum et Jéroboam.

Ce champagne et la quintessence du savoir-faire au champagne Bouché. Ce subtil assemblage réveille nos sens et dévoile de belles surprises.

COLLECTION INTÉMPIRELLLE

