CUVÉE RÉSERVÉE

L'emblème de la Maison

ASSEMBLAGE

40 % Chardonnay, 30 % Pinot Noir, 30 % Pinot Meunier

30 % de vin de réserve

10 % de vin élevé en fût de chêne

CARACTÉRISTIQUES

●●○○○○ 4 ans de vieillissement

●●●○○○ BRUT 8 g / L

●●○○○○ Complexité

ACCORDS METS & CHAMPAGNE

Convient parfaitement pour l'apéritif ou en accord avec une volaille en sauce.

C'est un champagne qui accompagnera tous vos moments les plus conviviaux.

ARÔMES ET SAVEURS

D'APRÈS NICOLAS BOUCHÉ

Voici la quintessence de notre savoir-faire. Ce subtil assemblage éveil nos sens et dévoile de belles surprises gustatives. La Cuvée Réservée est une véritable carte de visite pour la Maison Bouché.

NOTES DE DÉGUSTATION

À l'oeil, une robe jaune or, une effervescence fine. Un nez fin, avec de doux arômes de brioche. Une bouche fraîche et une attaque citronnée. Des saveurs de fruits secs et de praliné. Un champagne avec un bel équilibre.

EN CAVE 12-17°C

GARDE 4 ANS

SERVICE 8-10°C

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération