



BRUT RESERVE

'Un Champagne festif'



Ce champagne de fête trouve son équilibre dans la diversité. Le Brut Réserve est une cuvée qui révèle son dynamisme grâce à un assemblage de différents crus et variétés de raisins. L'élégance prime dans cette cuvée grâce à une sélection rigoureuse des crus et à un dosage léger revu— à chaque dégorgement en fonction du vieillissement en cave.

Ce vin raffiné vous est proposé après un vieillissement de trois années en cave pour une meilleure expression de sa complexité aromatique.

LA DEGUSTATION

A la robe dorée, le champagne Brut Réserve dévoilera tous ces arômes de fruits blancs, d'agrumes ou encore ses fines notes florales. La bouche est vive, rehaussée par ses petits arômes fruités et le délicat pétilllement de sa fraîcheur.

Servir à une température de 8°C

LES ACCORDS GASTRONOMIQUES

Le champagne Brut Réserve s'accorde parfaitement au caractère iodé des huîtres crues pour un accord mets vin quasi parfait. Egalement, le foie gras poêlé aime la compagnie du champagne dont la douce acidité équilibre le gras du plat. A l'apéritif, le brut Réserve pourra également exprimer sa finesse.

ASSEMBLAGE	50% Pinot Meunier, 30% Chardonnay, 20% Pinot Noir
ELEVAGE	30 mois
DOSAGE	7g/L
STYLE	Brut Réserve

CHAMPAGNE BONNET-LAUNOIS

LE SABLON
02650 FOSSOY
Tél:+33 (0)3 23 71 59 44
Fax:+33 (0)3 23 71 59 41
contact@bonnet-launois.fr
www.bonnet-launois.fr

