

BRUT GRANDE RÉSERVE



C'est un Champagne raffiné qui reçoit l'apport de vins de réserve des récoltes précédentes et vieillit un minimum de 3 années dans nos caves.

Existe en bouteille 75cl et en demi-bouteille 37,5 cl.

Cépages

65 % Pinot Meunier, 20 % Pinot Noir, 15 % Chardonnay

Terroirs

Argilo-calcaires

Vinification

Première fermentation en cuve

Dosage

8 gr/

A l'œil

La robe d'un beau jaune or à reflets ambrés est brillante. Excellente limpidité et vive effervescence avec un large cordon de mousse crémeux.

Au nez

Le premier nez est expressif sur des arômes fruités (groseille, fruits jaunes), puis viennent des notes de fruits secs et de mirabelle. En finale, une touche de réglisse.

En bouche

La bouche est ronde, douce et fruitée. La structure est droite avec une finale assez longue.

Dégustation et service

Un Champagne de tous les instants.

Distinctions

Sélection au Guide Hachette 2014.

Une étoile au Guide FÛT DE CHÊNE Hachette 2008.

Decanter 2016 - Médaille de bronze

CHAMPAGNE MONDET

2 rue Dom Pérignon

51480 Cormoyeux

Tél : 03.26.58.64.15

Fax : 03.26.58.44.00

champagne.mondet@wanadoo.fr