

CHAMPAGNE
AUGUSTE-SERURRIER



À COURMAS

BRUT RESERVE



Assemblage

Assemblage de 50% Pinot Meunier, 25% Pinot Noir et 25% Chardonnay

Dosage

Champagne brut dosé à 9 grammes par litre

Vieillessement

30 mois de vieillissement en cave

Caractéristiques

Robe pale dorée, étoffée par un long cordon de fines bulles

Nez fruité et généreux avec des notes d'abricot frais.

Bouche suave avec des arômes de fruits compotés tel que la griotte, le pruneau et l'abricot.

Cuvée équilibrée et fruitée parfaite pour l'apéritif ou pour accompagner un poisson en sauce, un carré d'agneau et sa fricassé de petits légumes.

Température de service 8°C

*Disponible en demi-bouteille (37,5 cl),
bouteille (75 cl) et magnum (150 cl)*

