

BRUT
CUVÉE RESERVE



Marie Blanche

CHAMPAGNE

BRUT
CUVÉE RESERVE

VARIETALES:

- 85% Pinot Meunier
- 15% Chardonnay
- Principalmente cosecha 2013, 51% de vinos de reserva de las añadas 2012 y 2011.

CARACTERÍSTICAS:

- El “**Brut reserve cuvée**” es la ilustración perfecta de la uva Pinot Meunier del valle del río Marne. La variedad Meunier, exclusiva de la zona de Champagne, ofrece a este champagne una bonita expresión.

DEGUSTACIÓN:

- De tonos oro, con una finísima burbuja, formando un bonito cordón. Se perciben notas de manzana y melocotón. La Meunier le aporta frescura y la Chardonnay finura y sutileza. Equilibrado en boca de sensación compleja a la vez que redonda. Al paladar, es amable y elegante. El final en boca es largo, con notas de frutos secos que se perciben a una temperatura óptima de degustación.

COMENTARIOS:

- Un vino para cualquier momento, el aperitivo entre amigos, incluso para acompañar toda la comida. Sin duda, ideal para terminar una velada.

TIEMPO DE CRIANZA:

- 36 meses.

DOSAGE:

- 9 g/l.

TIPO DE TERRENO:

- Pinot meunier: arcillas y limos arcillosos, algo arenosos.
- Chardonnay: calcáreos duros y ligeros. Arenas calcáreas.
- Orientación: principalmente sur.



750ml E

www.marieblanche.fr

Marie Blanche
CHAMPAGNE