

BRUT GRANDE RÉSERVE PREMIER CRU



FRA



50% Chardonnay, 25% Pinot Noir et 25% Pinot Meunier.



Maturation en cave pendant 3 ans, c'est un champagne qui résume tous les parfums enivrants des raisins qui entrent dans sa composition.



Limpide et cristallin, à la robe dorée aux reflets cuivrés, il se caractérise par son perlage fin et vif, son bouquet harmonieux et hétérogène. Fin et délicat il séduit l'odorat avec des fragrances de violette et des arômes des senteurs des fruits des bois. Bien structuré dans un juste équilibre entre l'acidulé et le doux, il est corsé et vineux au palais et laisse cette sensation finale ronde, équilibrée et fine.

ITA



50% Chardonnay, 25% Pinot Nero e 25% Pinot Meunier.



Maturato in cava per 3 anni, è uno champagne che riassume tutti i profumi inebrianti delle uve che lo compongono.



Limpido e cristallino, dal colore dorato con riflessi ramati, si caratterizza per il perlage fine e vivace, il bouquet armonico e complesso. Fine e delicato, rivela all'olfatto fragranze di violetta ed aromi di frutti di bosco. Ben strutturato, nel giusto equilibrio tra vena acidula e dolce, si presenta corposo e vinoso al palato, lasciando una sensazione finale rotonda, equilibrata e fine.

ENG



50% Chardonnay, 25% Pinot Noir and 25% Pinot Meunier.



Matured in caves for 3 years, this is a champagne that sums all the inebriating perfumes of the grapes used.



Clear and crystalline, it is golden with copper flashes and features vivacious perlage and a harmonious complex bouquet. Fine and delicate, it reveals scents of violets and aromas of woodland fruits.

Well structured, with just the right balance between acidulous and sweet, the wine is full-bodied and vinous to the palate, and leaves a final sensation that is rounded, balanced and fine.