

# SELECT RÉSERVE

## BLANC DE NOIRS



### **Viticulture**

Terroir Vallée de la Marne.  
Sol argilo-calcaire.  
Charrutage des sols.  
Label Haute Valeur  
Environnementale.  
Label viticulture durable.  
En conversion biologique.

### **Vinification**

Sans fermentation malolactique.  
Levure naturelle du raisin.  
Sans filtration, sans collage.  
Cuves thermoreglées en Inox.

### **Viellissement**

Minimum 4 ans dans nos caves.

### **Dosage**

Brut entre 7 et 9 g/l.

### **Assemblage**

100% Meunier.

### **Oeil**

La robe est d'un beau jaune clair.  
La mousse est fine et crémeuse.

### **Nez**

Complexe aux arômes de  
noisettes, d'amandes fraîches et  
de chèvrefeuille.

### **Bouche**

Fraîcheur et minéralité.  
Aromatique, tonique. Notes sa-  
voureuses de vanille.

### **Accord mets vins**

Apéritif et repas. Risotto et veau  
marengo, poissons et crustacés.

Compagnon de tous les instants,  
le Select Réserve charme par son  
parfait équilibre et il séduit les  
amateurs de champagne  
structuré, racé et fruité.  
L'expression pure d'un grand  
terroir: la Vallée de la Marne.