



CHAMPAGNE
PICARD & BOYER

Reims

Réserve de Famille



Cuvée travaillée pendant 5 ans par Axel, elle vous offre le meilleur du Chardonnay et du Pinot Noir. La Réserve de Famille ravira les connaisseurs pas sa finesse et donnera envie aux amateurs de prendre des cours d'œnologie pour en décrire ses arômes.

Caractéristiques œnologiques :

Vue : sa robe or clair est accompagnée de nuances ambrées et de bulles discrètes et fines

Nez : le nez de la cuvée Réserve de Famille est épanoui avec des notes de biscuits et de fleurs blanches

Bouche : la bouche est onctueuse et dense et vous assurera une belle longueur

Assemblage : 80% de Chardonnay vieillis en fûts de chêne et 20% de Pinot Noir

Dosage : 6 g /litre

Degré alcoolique : 12% vol.

Production : environ 5 000 bouteilles par an

Vieillessement de 5 ans en caves sur lattes

Récompenses : Guide Hachette des vins 2014 – Gilbert & Gaillard 2013

Château de Vrilly – 51100 REIMS – Tél : 03 26 85 11 69 – Fax : 03 26 82 60 88

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION