



# CHAMPAGNE VINCENT

Père & Fils

## BRUT Réserve

Seul cépage blanc, le chardonnay se dévoile pleinement dans cette cuvée. Ce vin exprime les typicités de l'année et révèle l'expression d'un terroir.

### Composition :

Ce vin monocépage est composé uniquement de chardonnay qui lui confère finesse et élégance.

### Vieillessement et vinification :

Chez Champagne VINCENT Père & Fils

le BRUT Réserve vieillit en cave 24 mois minimum alors que la législation impose un vieillissement minimum de 15 mois.

Apparence : De subtils reflets d'un vert tilleul, des bulles fines et abondantes.

Nez : Il délivre des notes de fleurs blanches comme l'aubépine et l'acacia. On y retrouve également des parfums plus subtiles d'agrumes, de poire voire de tilleul.

Bouche : La bouche est d'une belle ampleur. L'attaque est vive, fraîche et puissante.

Servir à 6 - 7°C.

### Association Mets / Vin :

Superbe à l'apéritif, cette cuvée dévoilera ses rondeurs en accompagnant d'huîtres ou d'une tarte au citron.

### Le Mot du Chef de Caves :

"Générosité et souplesse caractérisent cette cuvée.

Le chardonnay s'exprime pleinement avec des arômes de fruits blancs, d'agrumes et de fleurs".

*Un Vin monocépage, 100 % Chardonnay*

*Un vieillissement en cave de 24 mois*



Champagne VINCENT Père & Fils

*Superbe à l'apéritif*

*Un vin généreux et souple*

02310 Romeny sur Marne

Tél : 03 23 70 15 94