



# Vranken Grande Réserve, Non Mill, A.O.P Champagne Brut

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Blanc**

Pays d'origine : **France**

Région : **Champagne**

Appellation : **A.O.P Champagne Brut**

Cépages : **Chardonnay - Pinot Noir - Pinot Meunier**

Degré d'alcool : **12.5% vol**

Niveau de garde : **De 2 à 5 ans : Peut être conservé**

## La Dégustation

### Température de service

8°-10°

### Robe

Robe jaune paille légèrement ambrée, reflets émeraude. Beau cordon de mousse persistant.

### Nez

Le nez fait apparaître des arômes de fruits mûrs évoluant sur des notes de confiture, marmelade et foin coupé. Beurre frais légèrement brioché.

### Bouche

Attaque très fluide et très souple. Grande rondeur, grande vinosité. La fin de bouche est persistante, franche et nette.

### Accords mets-vins

Apéritif, Volaille

# LE DOMAINE ET LA RÉGION



## Vranken Grande Réserve

C'est dans le plus grand respect possible de la vigne, que nous travaillons pour obtenir une qualité de raisins irréprochable et pour offrir à nos champagnes, non seulement, les plus grandes mais également les plus sauvegardées des origines. Depuis 2014, le groupe Vranken-Pommery Monopole détient le double label « Viticulture Durable en Champagne » et « Haute Valeur Environnementale ».



## Champagne

Le Saviez-vous ? A l'origine du tennis de table, les premières balles étaient des bouchons de Champagne.