



CHAMPAGNE
ROLAND VIZENEUX
& FILS
DEPUIS 1953

CUVÉE GRAIN D'OR
BRUT
(BOUTEILLE)



VITICULTURE,

- Vignes de 35 ans en moyenne en sélection massale, dont 50% de vieilles vignes de plus de 40 ans.
- Durable en privilégiant les interventions manuelles.
- Vendangé traditionnellement à la main.

VINIFICATION,

- Parcellaire en cuve inox thermo-régulé.
- Autocontrôle de chaque parcelle de la vigne au vin.
- Liqueur de dosage à partir de champagne blancs déjà élevé en bouteille.

ASSEMBLAGE :

- 100% Chardonnay.

Issu de 60% de la vendange 2014 et de 40% de vins en réserve perpétuelle (tout les ans, 40 à 50% de jeunes vins viennent dynamiser les vins de réserves d'années antérieures.

MATURATION EN CAVE :-50 mois,

SENSATIONS :

-Œil :

Robe jaune intense.

-Nez :

Intensité fraîche,

Fruité caractéristique des agrumes confits, amandes, noisettes, nougat.

A cela s'y ajoute, des notes florales et d'épices douces (fleur d'acacia, aubépine, tilleul, miel).

-Bouche :

Attaque fraîche,

Le même registre qu'au nez,

Bel longueur finale beurré et lacté.

-Service :

Apéritif dinatoire et repas en famille ou épicuriens, par exemple.

-Accords :

Verrine de poisson en tous genre, truite aux amandes, feuilleté, viandes blanche.



CHAMPAGNE RÉSERVÉ À TOUTES LES OCCASIONS.