

  
CHAMPAGNE  
**ROLAND VIZENEUX**  
& FILS  
DEPUIS 1953

**CUVÉE  
RÉSERVE**  
BRUT, OU NON DOSÉ  
(BOUTEILLE, MAGNUM, JÉROBOAM)



**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 :**

- 33% Meunier,
- 33% Pinot noir,
- 34% Chardonnay.

Issu de 60% de la vendange 2015 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 :** 40 mois,

**SENSATIONS,**

-Œil :

bulles fines et légère, assez fluide. Robe or jaune intensité pâle.

-Nez :

Imaginez une palette diversifié de fruits et de fleurs blanches délicates.

Au premier nez, des agrumes type pamplemousse rose.

ils sont accompagnés par des fruits compoté (pomme, poire, pêche, fruits exotique, fraise, cerise, framboise, ...)/confi voir sec (raisins sec, amande, figue,...).

À cela s'ajoute, des notes beurré, brioché, des épices douces (tilleul, fleurs d'acacia), sous-bois.

-Bouche :

attaque souple, fraîche, effervescence crémeuse, matière pulpeuse, enrobée, fraîcheur, finale fondue saveur gourmande.

-Service :

Apéritifs chaleureux en famille, mariages, vernissages, et/ou c...

-Exemples d'accords :

- poissons et fruits de mer servis chauds,
- Volailles (pintade, dinde, canard, bécasse, ...),
- Viandes (côtes de porc, filet mignon, carpaccio de veaux, ...),
- Garnitures (légumes vert, champignons, purée fine,...)
- Sauces ( beurre noisette, béarnaise, pesto,...)



89 pts



**CHAMPAGNE RÉSERVÉ À TOUTES LES OCCASIONS.**