

# Champagne J & A DEPRez

## Cuvée Réserve

*Géologie : Calcaire du Lutécien et de Saint Ouen*

*Méthode culturale : Viticulture raisonnée, en conversion HVE*

*(Haute Valeur Environnementale)*

*Cépages : Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier*

*Vendange : 2015, Millésime 2015*

*Assemblage : 50 % Chardonnay, 25 % Pinot Noir, 25 % Pinot Meunier*

*Dégorgement : octobre 2020*

*Dosage : 9.8 g/l*

*Teinte or patiné avec un nez d'une belle complexité.*

*Mariage des fruits blancs, de la confiture de pêche, et de mangue. Note d'amande puis par la suite, arôme de pain grillé et de viennoiseries.*

*Attaque vive et fraîche, belle longueur en bouche. Touche finale en fruits blancs.*

