

Réserve Exclusive Premier Cru Extra-Brut

EL ENSAMBLAJE MÁS COMPLETO DE PREMIERS CRUS

Blend

Partes iguales:

- Chardonnay
- Pinot noir
- Meunier



Elaboración

3 años de crianza en bodega

Cata

El ensamblaje más completo de **Premiers Crus** que existe en Champagne (26 pueblos).

Su carácter mineral y vibrante refleja su origen. Es un vino cosmopolita que revela notas dulces de miel de acacia, pera, frutas blancas y cítricos frescos, que posteriormente dan paso a aromas más golosos y envolventes.

Maridaje

PLACER SENCILLO

- Marisco
- Tabla de quesos

MOMENTO DE RELAJACIÓN

- Blanquette de ternera
- Entrecot

ALTA COCINA

- Setas salteadas
- Pastel de calabaza
- Foie gras

Argumentos clave

El más completo e inédito de los Premier Cru. Una cuvée con una extraordinaria vocación gastronómica y gran versatilidad.

Cada variedad de uva aporta claramente su personalidad, acompañada de una dosificación precisa y elegante, todo ello sostenido por un magnífico equilibrio.

Un champagne especialmente creado para acompañar una comida de principio a fin.

Cuvée distribuida selectivamente en:

- Restauración gastronómica y bistrónomica
- Tiendas especializadas de vino

Premios y reconocimientos

- **15,5/20** – *Guide Gault & Millau 2021*
- **Medalla de Plata – 90 puntos** – *International Wine & Spirit Competition 2021*
- «Un brut sin añada que expresa de la mejor manera el talento del ensamblaje» – *Cuisine et Vins de France*

