CHAMPAGNE

Robert Allait

# CUVÉE RÉSERVE BRUT

**Champagne fruité et équilibré qui peut accompagner un apéritif ou un repas.**

***Crus :*** *Damery, Venteuil, Reuil, Leuvrigny, Binson-Orquigny et Mareuil-Le-Port.*

***Assemblage :*** *100% Meunier.*

***Vinification :*** *En cuve thermorégulée, fermentation malolactique partielle, 24 mois de vieillissement sur lattes.*

***Dosage :*** *9 g/l.*

***Œil :*** *Couleur or, effervescence intense, reflets or jaune.*
***Nez :*** *Expressif, fruité, arômes de fleurs, arômes de fruits frais, subtils arômes de fruits exotiques, arômes de mirabelle.*
***Bouche :*** *Fruitée, délicate, onctueuse, généreuses notes de fruits frais, souple, bonne intensité, bonne persistance.*

***Accord mets vins :*** *À vocation apéritive, Risotto de printemps aux asperges, Suprême de Volaille et sa crème de Champignons, Salade de fruits.*

**A fruity, well-balanced Champagne which can be served as an aperitif or with a meal.**

***Vineyards :*** *Damery, Venteuil, Reuil, Leuvrigny, Binson-Orquigny and Mareuil-Le-Port.*

***Assemblage :*** *100% Meunier.*

***Vinification :*** *In a temperature-controlled vat, partial malolactic fermentation, aged for 24 months horizontally on laths.*

***Dosage :*** *9 g/l.*

***Appearance :*** *Golden, with a dense effervescence and yellow gold highlights.*
***Nose :*** *Eloquent and fruity with floral notes, fresh fruit and subtle tropical fruit aromas, and a mirabelle plum scent.*
***On the palate :*** *Fruity, delicate and smooth, with rich fresh fruit notes, supple, with good depth and a long finish.*

***Food and wine pairings :*** *An ideal aperitif with asparagus spring risotto, supreme of chicken with cream and mushroom sauce, and fruit salad.*

**CHAMPAGNE ROBERT ALLAIT**
6 RUE DU PARC - 51700 VILLERS-SOUS-CHÂTILLON
TÉLÉPHONE : +33 (0)3 26 58 37 23
SITE INTERNET : WWW.CHAMPAGNE-ROBERT-ALLAIT.COM

CHAMPAGNE DE VIGNERONS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. SACHEZ APPRÉCIER AVEC MODÉRATION.