



CHAMPAGNE R.RENAUDIN

RÉSERVE

L'ÉLABORATION

ASSEMBLAGE

100% de Chardonnay provenant des Côteaux Sud d'Épernay, sur les villages de Moussy, Chavot et Pierry.

VINIFICATION

- 20% de vins de réserve vinifiés en fût de chêne.
- 80% vinifié en cuve inox.
- Sans fermentation malolactique pour préserver le parfait équilibre entre fraîcheur et vinosité.
- Dosage brut (6 g/l).

VIEILLISSEMENT

Vieillessement sur lies dans les caves du Domaine durant 5 à 8 ans, à une température constante de 12°C.

CONTENANTS & MILLÉSIMES DISPONIBLES

- Demi-bouteille de 37,5cl.
- Bouteille de 75cl.
- Mathusalem de 600cl : Millésime 1990.

(Quantité limitée)

Le mot du Chef de cave

Fer de lance de la Maison R.Renaudin, « Réserve » accompagne à merveille vos moments de vie et de célébration.

NOTES DE DÉGUSTATION

À L'OEIL

D'un jaune intense aux reflets dorés, la robe exprime tout le caractère de ce grand vin et vous invite au partage.

AU NEZ

Le premier nez dévoile une personnalité complexe mais accessible. Une étonnante maturité alliée à une fraîcheur impertinente forment un tandem d'excellence.

EN BOUCHE

En cohérence avec la versatilité du nez, appréciez les deux temps que vous propose « Réserve ». Le premier est mûr, gourmand et évolué ; le second plus frais, pétillant et plein d'entrain.

