

CHAMPAGNE



PONSON

PASCAL

Grande Réserve

Les merveilles offertes par la Grande Réserve sont le résultat d'un travail rigoureux à la vigne, suivi d'un vieillissement de cinq ans dans nos merveilleuses caves de style roman.

Décidément indomptable la Grande Réserve vous surprendra par sa vivacité, qui cache au fond tendresse et rondeur pour notre plus grand plaisir.

- Assemblage : 34 % pinot meunier, 33 % pinot noir, 33 % chardonnay
- Age moyen du vignoble : 35 ans
- Cuves : inox.
- Elevage : 8 mois sur lies fines.
- Fermentation malo-lactique : faite sur l'ensemble des vins.
- Prise de mousse et vieillissement : 5 ans à 12°C
- Production : 10 000 bouteilles
- Année dominante : 2016
- Dosage : 8 g / L
- Visuel : or
- Nez : doux fruité fin.
- Palais : puissant, complexe relevé par des notes fruits et miel à la fois.

Existe en ½ bouteilles

Existe en magnum (Mérovée)