



## GRANDE RÉSERVE

*Ce mélange de cépages donne un champagne riche et complexe, doté d'une acidité équilibrée.*

*Les notes florales du Pinot Meunier, la structure du Pinot Noir et la fraîcheur du Chardonnay se complètent pour façonner un bouquet exquis.*



### Notes de dégustation

#### Oeil

La mousse est délicate avec une effervescence fine et soutenue.

La robe est brillante, légèrement dorée, ramenant des nuances de verre de crème brûlée.

#### Nez

Le nez révèle principalement des notes florales et de fruits frais, avec une pointe de notes de brioche et de noisette.

#### Bouche

La cuvée Grande Réserve est riche et ample. La finale est longue avec une agréable fraîcheur.

### Caractéristiques

#### Assemblage

33% Pinot Meunier, 33% Pinot Noir et 33% Chardonnay

**Existe en :** Demi-Bouteille, Bouteille, Magnum, Jéroboam

### Accords gastronomiques

Parfait pour l'apéritif, cette cuvée peut également accompagner des plats de fruits de mer, de la volaille, ou des desserts aux fruits.

**Champagne Lorient Père & Fils - 15 rue du vignoble, Villers-sous-Châtillon, 51700 Coeur-de-la-Vallée (FRANCE)  
+33 (0)3 26 58 36 26 • [accueil@champagne-loriot-pereetfils.fr](mailto:accueil@champagne-loriot-pereetfils.fr) • [www.champagne-loriot-pereetfils.fr](http://www.champagne-loriot-pereetfils.fr)**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

