

## REIMS • RÉSERVE PRIVÉE BRUT



---

**Uvaggio:**

55% Pinot Noir;  
31% Pinot Meunier;  
14% Chardonnay.

**Dosaggio:**

7 gr/l.

**Zona di produzione:**

Vallée de la Marne, Aube.

**Maturazione sui lieviti:**

minimo 36 mesi.



## RÉSERVE PRIVÉE BRUT

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Con le sue bollicine fini e il suo luminoso color oro ramato, Réserve Privée rivela un naso fine e delicato con aromi di peonia, prugna e pesca. Al palato, questo vino dona un perfetto equilibrio tra vivacità e pienezza, il tutto sottolineato da bei sapori di pera tostata, dattero e mandorla tostata.

#### Abbinamenti suggeriti:

Gougères; prosciutto crudo; filetto di maiale con albicocche e mandorle; crostata di amandine con pere.

Temperatura di servizio: 8/10° C.