



# CHAMPAGNE Laurent Lequart

## RÉSERVE BRUT

La cuvée de réserve est élaborée à partir du Meunier, cépage emblématique de la Vallée de la Marne. Ce vin offre de savoureux arômes fruités qui s'accompagnent de subtiles notes d'agrumes. La cuvée de Réserve Brut est un vin gourmand et généreux à déguster en toutes occasions.

#### TERROIR :

Passy-Grigny  
Sols argilo-calcaire et argilo-sableux

#### ASSEMBLAGE :

100% Meunier

#### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

Récolte Manuelle  
Pressoir Coquard 8000 kg  
Débourbage à froid 12h  
Fermentation malolactique complète  
40% de vin de Réserve  
30 mois de vieillissement

#### DOSAGE:

10g/l  
*Existe en Demi-sec (34g/l)*

#### FLACONNAGE :

Demi-bouteille, bouteille, magnum & jéroboam

#### LES SUGGESTIONS DU CHEF :

Apéritif avec des petites crevettes marinées au pamplemousse rose  
Huîtres Fines de Claires  
Saumon mariné  
Verrine de betterave au chèvre et à la roquette mixée  
Verrine de guacamole doux et de crevettes



CHAMPAGNE LAURENT LEQUART - 17 RUE BRUSLARD - 51700 PASSY-GRIGNY

TÉL : +33 (0)3 26 58 97 48 -

EMAIL : [l.lequart@champagnelaurentlequart.fr](mailto:l.lequart@champagnelaurentlequart.fr)  
[www.champagne-lequart.fr](http://www.champagne-lequart.fr)

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