



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

www.champagne-lequart.fr

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