Les Miscellanées
num. II *(Ex -Cuvée Extra Réservée)*
— Brut

Toutes nos bouteilles sont remuées manuellement.
Une par une. Sans exception.

Pour nos dosages, nous réalisons notre propre liqueur.

Cépages

40% Meunier

40% Pinot Noir

20% Chardonnay

Vinification

Vieillissement : **24 mois**

100 % cuvée

30 % de vins de réserve

FML faite

Dosage : **8g**

Liqueur maison: Vins de réserve et sucre de canne

Température de dégustation entre **7 et 10°**

Fiche Technique

Robe jaune à reflets or

Olfaction élégante qui associe complexité et maturité.
Jolie rondeur.
Univers pralin, de fruits secs, meringue fraîche.

Note pâtissière délicate et généreuse.
Fin de bouche tourbée avec une douce amertume.
Note de fruits jaunes.

Champagne polyvalent, de l'apéritif au repas ou pour toute la soirée.
Gougères ou quiches
Viande blanche.