

C H A M P A G N E
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

• RÉSERVE •



THIERRY FOURNIER
VIGNERONS PROPRIÉTAIRES DEPUIS 1922

• RESERVE •

Cuvée historique du Domaine Thierry Fournier, ce champagne est le résultat de l'assemblage de nos différents terroirs, principalement composés de Meunier.

Oeil : Brillant, jaune d'or

Nez : Fruits jaunes, fruits secs, noix, puis agrumes

Bouche : Riche, équilibré, onctueux sur une belle acidité

Cépage : 80% Meunier, 10% Pinot Noir, 10% Chardonnay

Vieillessement : température moyenne annuelle de 10-11° Vieillessement sur lattes dans la cave - 48 mois minimum

Assemblage : 2014 + 40% de vin de réserve perpétuelle

Sol : argilo-calcaire - sous-sol marneux

Dosage : 6 g/L