

Réserve

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

Œil : Brillant, jaune d'or

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

Bouche : Riche, équilibré, onctueux sur une belle acidité

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

Mise en bouteille : 2017

Assemblage : Base 2016 + 40% de vin de réserve perpétuelle

Sol : argilo-calcaire - sous-sol marneux

Dosage : 5 g/L - Extra Brut

