

CHAMPAGNE



Michel Littièrre

A OEUILLY



Réserve Brut

70% Pinot Noir - 15% Meunier - 15% Chardonnay

TERROIR : 100 % du village d'Oeuilly sur la rive gauche de la vallée de la Marne. Nous travaillons

toutes nos vignes sous le label Haute Valeur Environnementale : HVE

VINIFICATION :

Vendange débute le 09 septembre 2023

Vinification en cuves thermorégulées pour préserver l'identité de notre terroir

100% issu des jus de première presse : la cuvée

VIEILLISSEMENT :

Mise en bouteille en avril 2024

Vieillissement 18 mois minimum sur lies

Dosage 9 g/l

DEGUSTATION :

La cuvée Réserve Brut est un champagne riche et profond qui s'accorde aussi bien avec un Turbot qu'un filet d'agneau. Il accompagnera aussi un dessert à base d'ananas.

Servir entre 10 et 12 °C



RECOMMANDÉ PAR
Gault & Millau



LE GUIDE
**HACHETTE
DES VINS**
★ ★

-----champagne-michel-littiere.fr-----