

La Cuvée de tous les Instants

CHAMPAGNE GRANDE RESERVE BRUT



Une très belle mousse laisse place à une bulle fine et persistante.
Un beau nez intense de fleur de jasmin nous rappelle la pêche blanche et la figue Solliès.
Il est clair et brillant avec des reflets verts pâle, dégage en bouche une belle fraîcheur, qui évolue entre l'écorce de pamplemousse, le pétale de rose, l'amande douce et la noisette.
Il vous accompagnera tout au long d'un repas.

Séductrice, elle se laisse déguster à tous moments du jour et de la nuit, qu'ils soient prémédités ou spontanés.

Assemblages :

71% Pinot Meunier



24% Chardonnay



5% Pinot Noir



Vinification :

Débourbage à froid naturel. Fermentation alcoolique se déroule sous contrôle des températures en cuves inox. Fermentation malolactique effectuée.
Vieillesse sur lies de 5 ans. Dosage 9,5 g/L.

Dégustation :

- **Oeil** une belle mousse, la bulle centrale est fine et persistante, très clair et reflets verts.
- **Nez** intense de jasmin, pêche blanche et figue Solliès, écorce de pamplemousse, rose et amande douce, noisette fraîche.
- **Bouche** d'une belle intensité, acidité, fraîcheur et fruit expressif.

Accord mets vin :

Tartare de dorade accompagné d'une purée d'avocat relevé de kumbava.

Conditionnement :

Bouteilles 75 cl - Magnum 150 cl - Jéroboam 300 cl en caisse bois

Récompenses-presses :

- Sélection du Guide Gilbert et Gaillard 2010
- International Wine Spirit Competition Londres 2009, médaille de Bronze
- Sélection Guide Hachette 2009, deux étoiles
- Concours des Féminales, 15/20



CHAMPAGNE
DÉHU
Père & Fils

www.champagne-dehu.com