

Belin
Gérard et Olivier

VIGNERONS DE PERE EN FILS



Grande Réserve Brut

Une Grande Réserve est d'abord **une Grande Année**, puis une **Grande Patience**... avant de sortir les bouteilles de leur sommeil!

Le caractère "brioché" est le signe distinctif de cette cuvée.

Sa maturité gourmande s'exprime largement au nez au travers de notes d'alcool de fruits : mirabelles, quetsches.

En bouche, la palette aromatique s'enrichit d'arômes de fruits secs (noix, noisettes).

Quant à la fin de bouche légèrement épicée, elle est le parfait reflet de sa belle complexité.

A déguster de l'apéritif au dessert



Informations techniques:

Qualité:	Brut
Origine:	Vallée de la Marne
Assemblage:	70 % Pinot Meunier 25 % Chardonnay 5 % Pinot Noir
Vendange de base:	2008: 85 %
Vins de Réserve:	2007 : 15 %
Dosage:	9 g/L
Age des vignes:	40 ans
Sol:	Argilo-calcaire , 100 % enherbé
Conditionnement:	Cartons de 6 bouteilles

MAJ 03/2013

30A, Aulnois - 02400 ESSOMES SUR MARNE
Tel: +33 3 23 70 88 43 - e.mail: info@champagne-belin.fr