



# Champagne Camiat Et Fils

## Cuvée Réserve

Champagne - Blanc

<b>Région :</b>	Champagne
<b>Appellation :</b>	Champagne
<b>Cuvée :</b>	Cuvée Réserve
<b>Couleur :</b>	Blanc
<b>Cépages :</b>	Pinot noir (100%)
<b>Alcool :</b>	12 %
<b>Contenance :</b>	75 cl

Cette Cuvée RESERVE évoque la maturité, la puissance et la gastronomie. Elle saura aussi attirer la conversation et satisfaire les amateurs les plus exigeants pour un apéritif d'œnophiles.



### ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Vendanges entières, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Fermentation malolactique, Débourageage. Elevage en cuve inox thermo-régulée, Elevage sur lattes avant dégorgement.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur jaune paille, nombreuses bulles très fines, reflets jaune paille.

**NEZ :** Vineux, beurré, arômes de fruits rouges, arômes de poire, arômes de mirabelle.

**BOUCHE :** Complexe, généreuse, ronde, notes de fruits, notes d'amande, légèrement minérale, corps puissant, bonne intensité, longue persistance.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 10° et 12°

**GARDE :** A consommer entre 2017 et 2019



**ACCORDS METS ET VINS :** Pavé de saumon, Viandes blanches, Volailles, Fromages à Croûte fleurie, Fromages à Croûte lavée



### DISTINCTIONS

Le guide Hachette des vins 2015 : 2 étoile(s)

Le guide Hachette des vins 2019 : Vin cité

Concours des vins des vignerons indépendants 2017 : Médaille d'or

Powered by **Plugwine**

