



CHAMPAGNE
PROY-GOULARD

GRANDE RESERVE

Fiche Technique
Existe en magnum et Jéroboam



Assemblage

33% de Pinot Noir
33% de Pinot Meunier
33% de Chardonnay

Terroirs

Vignobles situés sur les communes de Trigny et Janvry (Montagne de Reims)

Sol

Calcaire / Argilo-sableux. Cette craie emmagasine et restitue l'eau. Elle stocke les principaux minéraux qui donnent au raisin son caractère.

Vignes

Age moyen des vignes : 33 ans
De 8300 à 9500 pieds par hectares.

Récolte

Vendanges manuelles en septembre, transport en caisse ajourées. Pressoir en inox à membrane.

Vinification

Débourbage statique de 15 à 20 heures. Vinification parcellaire. Fermentation à basse température en cuves de petits volumes. Fermentation malolactique réalisée. Elevage en cuve durant 5 à 7 mois après récolte. Vieillessement en bouteille pendant 3 ans minimum.

Dosage : 7.5 g/l

Dégustation

Robe jaune dorée, mousse très fine.
Nez fin et minéral, arômes de fruits blancs, pêches.
Bouche fraîche et équilibrée, un vin soyeux et ample, finale longue et persistance.

Accords mets et vins

Salade d'écrevisses
Bar sauce crémée aux huitres
Soufflé au fromage