

## **GRANDE RÉSERVE**

*Un bouquet d'intensité et de caractère*

### COMPOSITION – VINIFICATION

Assemblage composé de 70 % de Pinot Noir et 30 % de Chardonnay classés Premier Cru et issus de vignes de Rilly-la-Montagne. En accord avec ses certifications Viticulture Durable (VDC) et Haute Valeur Environnementale (HVE), la Maison Vilmart cultive ses vignes dans le plus grand respect de son terroir.

Éléments de vinification :

- Vendanges manuelles 2019
- Vins de réserve 2017/2018
- Vieillissement dix mois en foudres de chêne
- Sans fermentation malo-lactique
- Dosage : 9 g/l

### NOTES DE DÉGUSTATION

La robe blonde à reflets dorés annonce un vin à majorité de Pinot Noir et à belle maturité. Elle est animée par une fine effervescence. Les bulles, calmes et régulières, viennent alimenter un léger cordon en surface.

La première impression olfactive est marquée par une belle intensité. Elle s'ouvre sur des arômes de biscuit, de blé mûr, de poire et de cerise. Après quelques secondes, le nez devient plus ample. L'iris, le chêne, le céleri, le poivre blanc et la finesse des notes minérales apportent complexité et profondeur. À l'aération, apparaissent des notes de beurre fondu et de pain grillé, ce qui signe une évolution harmonieuse du vin.

On note ainsi un bel équilibre entre les arômes primaires (le fruit), secondaires (biscuit, pain, beurre) et tertiaires (minéraux et épices).

### ACCORDS METS ET VIN

À table, il convient de rechercher l'accord avec les mets de texture tendre tels que les viandes blanches pochées, les poissons crus accompagnés de sauce ou encore les fromages à pâte cuite.

