



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 Vilmark cultive ses vignes dans le plus grand respect de son terroir.

Éléments de vinification :

- Vendanges manuelles 2021
- Vins de réserve 2019/2020
- Vieillissement dix mois en foudres de chêne
- Sans fermentation malo-lactique
- Dosage : 8 g/l

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe blonde aux reflets argentés 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 cordon vif et élégant en surface.

La première impression olfactive est marquée par une belle intensité. Elle s'ouvre sur un riche bouquet de pâtisserie, de frangipane et de chèvrefeuille, harmonieusement réhaussé par des fragrances de menthe poivrée. Après ouverture, les notes de poire et de pêche au sirop dévoilent l'intensité de ce Champagne.

La bouche offre une attaque fraîche et droite sur les fruits acidulés. Elle révèle un bel équilibre entre richesse et tension avec une structure complexe.

La fraîcheur des agrumes s'entremêle parfaitement aux arômes tertiaires de pâtisserie pour livrer une finale longue et savoureuse.

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.

