



CHAMPAGNE
ROLAND VIZENEUX
& FILS
DEPUIS 1953

CUVÉE GRANDE ÉLÉGANCE
BRUT
(BOUTEILLE)



VITICULTURE,

- Vignes de 35 ans en moyenne en sélection massale, dont 50% de vieilles vignes de plus de 40 ans.
- Durable en privilégiant les interventions manuelles.
- Vendangé traditionnellement à la main.

VINIFICATION,

- Parcellaire en cuve inox thermo-régulé.
- Autocontrôle de chaque parcelle de la vigne au vin.
- Liqueur de dosage à partir de champagne blancs déjà élevé en bouteille.

ASSEMBLAGE :

- 33% Meunier,
- 33% Pinot noir,
- 34% Chardonnay.

MATURATION EN CAVE : 48 mois,

SENSATIONS :

- CEil : Fine bulles et or pâle,
- Nez : symbiose entre pureté du raisin frais et l'autolyse des lies de levures lors de la longue maturation en cave..
- Bouche : le même registre se poursuit, belle vinosité toute en pureté.
- Service : un vin de grandes occasions en comité restreint.



LE CHAMPAGNE RÉSERVÉ, À TOUTES LES OCCASIONS.