



CHAMPAGNE
SERGE FAÿE

RECOLTANT MANIPULANT_RM

À LOUVOIS - 51150



CUVÉE RÉSERVE BRUT 1^{er} CRU

TERROIR

- ✓ **Grande Montagne de Reims** : Ambonnay, Bouzy, Louvois, Tauxières-Mutry, Avenay Val d'Or.
- ✓ **Sol** : principalement argilo-calcaire.
- ✓ **Pratiques culturelles** : engagés dans une viticulture raisonnée, nous sommes certifiés **Haute Valeur Environnementale HVE**.

ÉLABORATION

- ✓ **Cépage** : 80% pinot noir, 20% chardonnay.
- ✓ **Assemblage** : 3 années minimum dont 40% de vins de réserve.
- ✓ **Vinification** : pas de fermentation malolactique. Vinifiée en cuve émaillée pendant 8 mois avant la mise en bouteilles. Vieillesse sur lie entre 24 et 36 mois dans notre cave à 12°.

DÉGUSTATION

- ✓ **Nez** : puissant aux arômes de fruits confits.
- ✓ **Bouche** : riche et ample avec une finale tendue. Vin sur la maturité aux arômes mêlés de gelée de coing et de figues fraîches.

ACCORD METS ET VINS

Très expressif, avec une grande amplitude en bouche, cette cuvée RÉSERVE sublimerait vos repas tels que les grillades et les petits gibiers à plumes.

Degré alcoolique : 12%

Température de dégustation : entre 7° et 9°

Garde : de 2 à 3 ans

Dosage : 6-7g/l

Le dosage de nos cuvées peut légèrement varier selon les caractéristiques de nos assemblages et de la vendange.

Flaconnage : bouteille 0.75L, magnum 1.5L, jéroboam 3L.



CHAMPAGNE SERGE FAÿE 40 Rue Michel Le Tellier 51 150 LOUVOIS-VAL DE LIVRE

Mail : contact@champagne-serge-faye.fr Tel : 03 26 57 81 66 Port : 06 27 53 59 93