

**MAYOT-LAGOGUEY  
BRUT RESERVE PREMIER CRU  
AOP CHAMPAGNE**

**Couleur :** Champagne blanc

**Terroir :** Situé entre Reims et Epernay sur la route des Premiers Crus

**Vinification et élevage :** Dosage 1,3cl/bouteille. Vieillessement en cave minimum 4 ans.

**Degré d'alcool :** 12°C

**Millésime :** Non millésimé

**Type d'Agriculture :** agriculture traditionnelle

**Cépage(s) :** 20% pinot meunier, 60% pinot noir et 20% chardonnay

**Dégustation :** Les bulles sont vives et fines. La mousse est discrète et persistante. Le nez, très expressif est fruité et brioché. L'attaque en bouche est souple et vineuse.

**Accords mets et vins conseillés :**



**Conservation :** A consommer dans les 5 ans venir.



