

**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.



