

# SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

## CUVÉE DE RÉSERVE

“Structure et Flexibilité”



### ASSEMBLAGE :

40% Meunier, 40% Pinot Noir, 20% Chardonnay et vin de réserve. Issu des vignobles de Montagne de Reims et de la Vallée de la Marne. Vieilli au moins 3 ans dans nos caves.

Vendange 2018.



### NOTES DE DÉGUSTATION :

**Couleur :** Un vin limpide avec une légère teinte jaune doré et des reflets intenses, illuminé par un joli cordon de fines bulles.

**Arômes :** Un nez puissant s'ouvrant sur des notes de sous-bois (fougère et mousse) et de tisane, laissant place ensuite à des parfums de miel, de fruits mûrs et des notes fraîches de menthe.

**Palais :** Une structure bien équilibrée, immédiatement souple en bouche avec des notes de pomme, poire, groseille rouge, et des saveurs subtiles de menthol et d'anis, offrant une finale d'une grande longueur.



### DOSAGE

: 7g/litre



### DEGRÉ ALCOOLIQUE

: 12,5%



### TEMPÉRATURE DE SERVICE

: 8°C



CHAMPAGNE  
PAUL BERTHELOT  
MAISON FONDÉE EN 1884

CHAMPAGNE PAUL BERTHELOT - 5 RUE CLAIRON GUILLAUME ROLLAND - 51530 PIERRY - FRANCE

PHONE : (FR) +33 3 26 55 23 83 - EMAIL : CHAMPAGNEBERTHELOTPAUL@ORANGE.FR

WWW.CHAMPAGNE-BERTHELOT-PAUL.COM

# TECHNICAL SPECIFICATIONS

## CUVÉE DE RÉSERVE

“Structure & Flexibility”



### ASSEMBLY :

40% Meunier, 40% Pinot Noir, 20% Chardonnay, and reserve wine. Sourced from the vineyards of Montagne de Reims and Vallée de la Marne. Aged for a minimum of 3 years in our cellars.

Harvest 2018.



### TASTING NOTES :

**Color:** A clean wine with a subtle hint of golden yellow and intense reflections, brightened by a lovely stream of fine bubbles.

**Aroma:** A powerful nose opening with undergrowth notes (fern and moss) and herbal tea, before giving way to scents of honey, ripe fruit, and fresh hints of mint.

**Palate:** A well-structured body, immediately supple on the palate with notes of apple, pear, redcurrant, and subtle flavors of menthol and aniseed, creating a tremendously long finish.



### DOSAGE

: 7g/litre



### ALCOHOL CONTENT

: 12.5 %



### SERVING TEMPERATURE

: 8°C



CHAMPAGNE  
PAUL BERTHELOT  
MAISON FONDÉE EN 1884

CHAMPAGNE PAUL BERTHELOT - 5 RUE CLAIRON GUILLAUME ROLLAND - 51530 PIERRY - FRANCE

PHONE : (FR) +33 3 26 55 23 83 - EMAIL : CHAMPAGNEBERTHELOTPAUL@ORANGE.FR

WWW.CHAMPAGNE-BERTHELOT-PAUL.COM