



CHAMPAGNE
JOANNÈS-LIOTÉ
et FILS



CUVÉE

BRUT RÉSERVE

Ce Champagne présente une mousse blanche et élégante qui laisse un cordon continu et ample. La teinte est jaune intense avec des reflets cuivrés et vieil or.

Le nez est dominé par les fruits juteux (pêche jaune) et les fruits acidulés (orange fraîche).

Quelques notes confites (confiture d'abricot) se développent avec une touche de pâte de coing. On perçoit en outre, une pointe de fruits secs (noisettes, praliné).

La première impression en bouche est vive et fraîche, l'évolution est fruitée et friande. On a une impression de douceur, notamment sur la finale où une note d'abricot complet s'impose.

Une citation dans le guide Hachette 2015

15%

CHARDONNAY

15%

PINOT NOIR

70%

PINOT MEUNIER



DISPONIBLE EN :
Demi-Bouteille, Bouteille,
Magnum, Jéroboam

**“CETTE CUVÉE EST UN VIN SOCIAL POUR LES COCKTAILS
ET LES VINS D'HONNEUR. À LA FOIS FIN ET D'UN ABORD
AISÉ, C'EST UN CHAMPAGNE À DÉGUSTER EN TOUTE
DÉCONTRACTION.”**



CHAMPAGNE
JOANNÈS-LIOTÉ
et FILS

CHAMPAGNE JOANNÈS LIOTÉ

Adresse : 31 rue Victor Hugo - 51530 Mardeuil - France

Tél. : 03 26 55 32 02 / Port. : 06 44 26 00 23

contact@champagne-joannes-liote.com

www.champagne-joannes-liote.com