

CHAMPAGNE  
**Jean de Villaré**

## Grande Réserve Brut

0,375 cl - 75 cl.

65% Meunier – 35% Chardonnay

---

### Caractéristiques :

3 ans sur lattes.

La robe est limpide et de teinte or clair. Après un premier nez frais et élégant, cette cuvée offre des notes gourmandes de chair de pêche et d'abricot. La mise en bouche, très équilibrée, est caractérisée par une sensation complexe à la fois de rondeur et de fraîcheur. Des notes intenses de pomme et de pêche viennent accompagner ce bel équilibre gustatif. La bouche est souple et douce, puis un remarquable équilibre, beaucoup de pureté et d'élégance.

### Accord mets-vin :

En apéritif ou avec des amuses bouche.

### Characteristics :

3 years of bottle ageing.

The translucent, pale golden colour of the Champagne Jean de Villaré Grande Réserve gives way to initial aromas that are elegant and pure. These are complemented by succulent notes of apple, peach and apricot. In the mouth, this very well-balanced champagne is complex and round. The mouth is supple and a well balanced. Unctuous with a good length in the mouth.

### Pairing with foods :

Best serve as an aperitif or with tapas.

