



CHAMPAGNE  
ANDRÉ ROBERT

## BRUT RÉSERVE Grand Cru

*Un Champagne d'Enthousiasme*

### *Vendanges*

L'hiver 2010 a semblé interminable, les températures basses ont souvent été accompagnées de neige et l'impression d'été fut de courte durée. Ce fut une année difficile où l'excellence du terroir, et du vigneron ont joué un rôle majeur.

### *Terroir*

Brut Réserve est élaborée à partir d'une multitude de parcelles de vignes du terroir du Mesnil Sur Oger parfaitement conduites à maturation. Un terroir d'exception où le Chardonnay s'exprime avec tant de finesse et de subtilité sur les sols calcaires.

### *Elaboration*

100% Chardonnay – Dosage 8 à 9 g – Année 2010-2009  
L'assemblage des vins de réserve des vendanges antérieures apporte une qualité d'une constance absolue à ce Champagne et lui permet de conserver au fil du temps l'esprit de la maison : fraîcheur, élégance et finesse. L'élaboration de ce brut sans année requiert toute notre attention et est présent sur vos tables après un vieillissement de 3 années dans nos caves. Il est le symbole de notre maison.

### *Style*

Robe or clair. Nez expressif, les arômes de fruits à chair blanche, de viennoiserie sont dominés par un caractère minéral. Bouche structurée et fraîche à la fois dont la minéralité s'exprime tout du long.  
Un vin gourmand tout en dentelle.

### *Accord des mets*

Brut Réserve est le Champagne de tous les instants. Vin et symbole de rêve, il est le compagnon idéal des belles pages du livre de la vie.

