



Reflet de Sélection

Composition

Cépage : 75% Pinot Noir et 25% Chardonnay
Vin de réserve : 40%

Vinification et maturation

Élevage : Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées suivie d'une fermentation malolactique recherchée.

Maturation en cave : 4 ans

Dosage : 10 g/L

Dégustation

Riche et équilibrée, cette cuvée dévoile tout en finesse des notes minérales et une pointe de fruits confits.

Œil : Robe de couleur jaune doré

Nez : Discret et élégant rappelant des arômes floraux associés à des notes de pain brioché

Bouche : Bouche souple et équilibrée exprimant la fraîcheur et le fruit

Arômes clés : pêche, amande douce, pain grillé

Récompenses

Citée au Guide Hachette 2013, 2014 et 2015

1 étoile au Guide Hachette 2016 et 2021

Prix d'excellence aux Vinalies Nationales 2013 et 2014

Médaille d'Or au Concours Mondial de Bruxelles 2013 et 2014