

CHAMPAGNE

APPELLATION CHAMPAGNE CONTROLÉE

Cuvée Réserve - Brut

MAISON CUPERLY

Fondée en 1845 par Charles Cuperly, la Maison Cuperly est familiale et indépendante depuis près de deux siècles. Son savoir-faire unique, son héritage et son histoire se transmettent depuis 8 générations dans le travail de la vigne et la conception de cuvées de Champagne complexes, uniques et d'exception. Le vignoble s'étend sur 60 hectares dans la Montagne de Reims, dont la majeure partie se trouve dans trois villages classés Grand Cru : Verzy, Verzenay et Mailly-Champagne.

COULEUR Effervescent	DEGRÉ 12,0°	FORMAT 75 cL
PRODUCTION ANNUELLE -	SUPERFICIE -	
ÂGE DU VIGNOBLE -	CÉPAGE Chardonnay Pinot Noir Pinot Meunier	
TYPE DE VITICULTURE Traditionnelle	DOSAGE Brut - 10 g/L	
TERROIRS Assemblage des 3 cépages issus de 20 crus du terroir de la Champagne. Sous-sol de craie, sable, argile et calcaire.		
CAPSULE Métal	TYPE DE BOUCHAGE Liège	

CHAMPAGNE - MONTAGNE DE REIMS

NOTES ET DISTINCTIONS

- Decanter World Wine Awards 2020 :
Médaille de Bronze
- Guide Dussert-Gerber 2024 :
91/100



Structuré - Équilibré - Riche

