CHAMPAGNE
FRANCIS ORBAN
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

UN NOM EN HÉRITAGE

BRUT RESERVE

DISPONIBLE EN BOUTEILLE, DEMIE, MAGNUM JÉROBOAM

100% PINOT MEUNIER

TRAIT DE CARACTÈRE :

Brut Réserve par sa finesse vous fait entrer dans l'univers des Champagnes Francis Orban. Le Pinot Meunier y révèle toute l'ampleur de son fruit magnifiant nos terroirs de Leuvrigny.

NOTES DE DÉGUSTATION :

Sa teinte légèrement dorée et la finesse de ses bulles évoquent sa légèreté élégante. Le nez laisse découvrir rapidement des notes de fruits frais, tels l'abricot et la pêche blanche créant ainsi une sensation de fraîcheur. La bouche confirme un équilibre certain, une belle rondeur et une longue fraîcheur où la finesse reste la clé de voute de ce bel édifice.

COMMENTAIRE ŒNOLOGUE :

Visuel : Sa teinte légèrement dorée et la finesse de ses bulles évoquent l'élégance d'un Champagne tout en finesse.

Au nez : Vous pourrez découvrir des notes de fruits frais, tels que l'abricot et la pêche blanche qui suggèrent la fraîcheur.

En bouche : Le dosage est équilibré et le vin montre une belle rondeur, une longue fraîcheur.

ACCORD METS ET VIN :

Brut Réserve convient parfaitement à l'apéritif, sur des plats légers comme un poisson ou une viande grillée ou toute autre gourmandise de ce registre.

ELÉMENTS DE FICHE TECHNIQUE :

Vin issu de l'assemblage de 50% de vin de l'année et de 50% de vin de réserve.
Dosage : 9g /l sucre.
Vieillissement : 24 mois minimum de garde en cave sur lattes pour lui permettre de s'exprimer pleinement.
Degré alcoolique : 12%
Potentiel de garde : 2 à 5 ans.
Pressoir Coquard traditionnel 4000 kilos
Fermentation Malo-lactique provoquée
Cuverie : inox
Etiquette : adhésive
QR code apposé sur la contre étiquette.
Numéro de lot : L01
Code système harmonisé 22 04 10
Palette : 80 cartons sur 8 couches de 10 cartons soit une palette de 480 bouteilles
Longueur 1200 mm, largeur 800 mm, hauteur 1430 mm, poids 847 kg

Numéro d'identification RM : 29 159-01

Champagne Francis Orban
23 rue du Général de Gaulle - 51700 Leuvrigny

Tél. / Fax : 03 26 58 84 41
E-mail : contact@champagne-francis-orban.fr

www.champagne-francis-orban.fr