

FICHE TECHNIQUE

REFLETS

☀️ **ASSEMBLAGE 3 CÉPAGES
MEUNIER MAJORITAIRE**

☀️ **UTILISATION DE LA
TOTALITÉ DES JUS**

☀️ **VINIFICATION CUVES
& FÛTS**

☀️ **ASSEMBLAGES
D'ANNÉES (2 OU 3)**

☀️ **PAS DE FILTRATION
NI COLLAGE AVANT
MISE EN BOUTEILLE**

☀️ **VIEILLI 2 À 3 ANS
SUR LATTES**

☀️ **EXTRA BRUT**



Reflets est le champagne initial Gaillez Lemaire.

La cuvée Reflets valorise tous les jus en appellation Champagne.

Doté de complexité de par son assemblage précis et sa vinification partielle en fûts de chêne, Reflets reste un “champagne de copains” qui réunit et met d’accord.

Champagne fruité, relevé avec des notes de fraîcheur.

Une attaque douce et pétillante.

Se marie bien avec du saumon gravelax ou des gougères.

