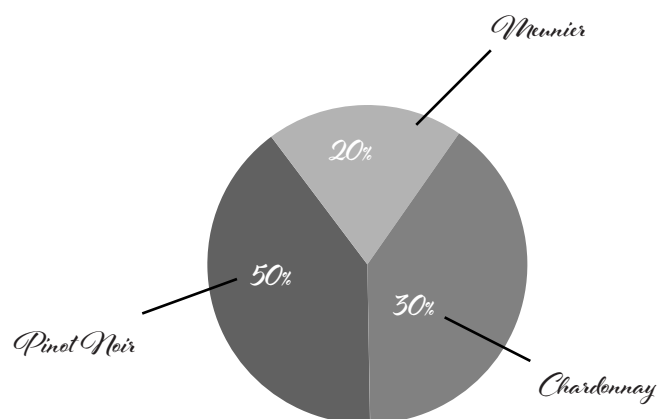


# Cuvée SIGNATURE

## Round & fruity

A symbol of a unique century-old expertise in Champagne, each cuvée is rigorously pressed by the family oak press “DarcqFlamain” via a process dating from 1888. The product of this long-term labor imparts sophistication and rarity to the Joseph Desruets champagnes: a natural and subtle oxygenation accentuating the aromas, offering round and powerful wines. The cuvée Signature is the primary expression of the identity of our Champagne House: an aromatic potential with sweet and fruity notes.

### WINE MAKING



Natural fermentation with indigenous yeasts  
No chaptalization 10%  
Malolactic fermentation  
Mechanical soil maintenance with zero herbicides

Dosage 8 g/L  
Morning harvest at maturity - Manual harvest  
Aging on lees for 30 months in the cellar at 12°C  
Coteaux d’Hautvillers - Premier Cru



### THE SENSES

The color is golden, clear, and shiny. In the glass, a regular effervescence, with a procession of fine bubbles.

The nose is precise and expressive, rich with the scents of the orchard, from ripe apple to the sweetness of honey.

The palate, ample and generous, brings aromas of puréed apples and puff pastry. The finish is sweet and fruity.

### RECOMMENDATIONS

Best served at a temperature of 8°C, the Cuvée Réserve is the ideal wine for a festive aperitif accompanied by small appetizers. It is a wonderful companion to a roast chicken or a veal with small vegetables.

### AWARDS

#### BOTTLING

Half-bottle 37,5cL  
Bottle 75cL  
Magnum 150cL  
Jéroboam 300cL

Bronze medal, 86 pts, IWSC 2019  
Gold medal, international fair Moscou 2018  
Gold medal, Asia Wine Trophy 2017  
Gold medal, China Wine Spirits Awards 2016  
Prizewinner, International Wine Challenge 2016  
Gold medal, Worldwine Brussels Competition 2013

CHAMPAGNE JOSEPH DESRUETS - 85, rue de Bacchus - 51160 Hautvillers - France - Tél. : +33 (0)3 26 59 40 13  
commercial@champagnejd.fr - www.champagnejosephdesruets.fr - @champagne\_joseph\_desruets

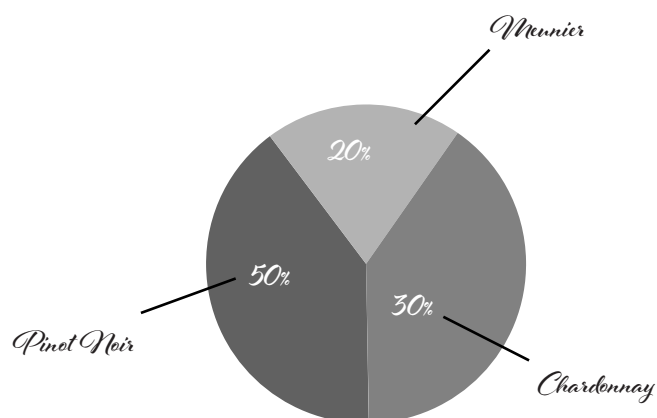
ALCOHOL ABUSE POSES SERIOUS HEALTH RISKS. BEST WHEN ENJOYED IN MODERATION.

# Cuvée SIGNATURE

## Ronde & fruitée

Symbole d'un savoir-faire centenaire unique en Champagne, chaque cuvée est pressée rigoureusement par le pressoir en chêne familial «Darcq Flamain» datant de 1888. Le fruit d'un travail de longue haleine qui donnera toute la subtilité et la rareté aux champagnes Joseph Desruets : une oxygénation naturelle et subtile accentuant les arômes et offrant des vins ronds et puissants. La Cuvée Signature est l'expression de l'identité de notre Maison de champagne : un potentiel aromatique aux notes douces et fruitées.

### ELABORATION



Fermentation naturelle, levures indigènes  
Sans chaptalisation  
Fermentation malolactique  
Entretien mécanique des sols, zéro herbicide

Dosage 8



### LES SENS

La robe est dorée, claire et brillante. Dans le verre, une effervescence régulière, un cortège de bulles fines.

Le nez est précis et expressif, riche des senteurs du verger, de la pomme mûre à la douceur du miel.

Le palais, ample et généreux, apporte des arômes de pommes cuites à l'étouffée et de pâte feuilletée. La finale est douce et fruitée.

### RECOMMANDATIONS

Température de service 8°C

La Cuvée Réserve est le vin idéal pour un apéritif festif accompagné de petits fours salés. Il se marie très bien avec un poulet rôti ou un veau aux petits légumes.

### RECOMPENSES

#### CONDITIONNEMENT

Demi-Bouteille 37,5cL  
Bouteille 75cL  
Magnum 150cL  
Jéroboam 300cL

Médaille de bronze, 86 pts, IWSC 2019  
Médaille d'or, salon international Moscou 2018  
Médaille d'or, Asia Wine Trophy 2017  
Médaille d'or, China Wine Spirits Awards 2016  
Félicitations, International Wine Challenge 2016  
Médaille d'or, concours mondial de Bruxelles 2013