



## CHAMPAGNE DOM BACCHUS

### CUVÉE PRESTIGE

#### Élaboration de la cuvée Prestige

Notre cuvée Prestige est le champagne signature de la Maison. Son élaboration associe la fraîcheur du chardonnay présent en grande majorité, au fruité du pinot noir. Versatile et structuré, ce champagne se caractérise par des notes de fruits jaunes, et de fleurs blanches ainsi qu'une perception gustative délicate en bouche.

Tous nos raisins sont soigneusement sélectionnés, ils sont ensuite pressés par un pressoir coquart (reconnu pour sa qualité d'extraction). Le jus est mis en cuve en inox thermo-régulée en laissant le temps au vin pour la fermentation malolactique et le tout en musique, sans filtration, collage et autre produit chimique uniquement du sulfite pendant les vendanges.

#### Identité

- BRUT
- Dosage 8g
- Cépages 80% chardonnay, 20% pinot noir
- Millésime 2019
- Médaille d'argent au concours des vigneron indépendants 2025

#### Dégustation

- Vu : Or pale
- Nez : Floral
- Bouche : Délicat, bel équilibre entre fruité (abricot, pêche) et fleur blanche.

#### Tarif

Prix départ cellier, hors frais de douane, de transport et d'analyse spécifique. Chaque expédition est payée avant le départ de celle-ci. Les échantillons sont payants et remboursés sur la première commande.

#### Accords mets

- Apéritif
- Pâtes au parmesan
- Sushi
- Ris de veau

Arnaud BILLARD  
4 Rue Bacchus | Reuil 51480 Au Coeur de la Vallée  
info@domaine-bacchus.com | 06 88 15 73 60  
champagne-dom-bacchus.fr



champagne\_dom\_bacchus



@champagnedombacchus51480

Champagne



de A à Z!...

