

Champagne Cuvée Prestige Grand Cru

Sans doute la cuvée la plus singulière de la gamme avec ses 70 % de Chardonnay, la fraîcheur de ce dernier étant soutenue par la complexité du Pinot Noir pour un champagne tout en subtilité.

Assemblage : 70% Chardonnay de l'année et 30% Pinot Noir de l'année précédente

Vieillessement en cave : 3,5 ans sur lattes

Dosage : 4 grammes de sucre par litre

Flaconnage : 75 CL

Température idéale de service : 8 – 10°C

Commentaires de dégustation :



Robe or aux reflets irisés avec une effervescence harmonieuse.



Nez vif et plaisant laissant apparaître de jolies notes de fleurs d'acacias.



Bouche ample et équilibrée mêlant d'agréables arômes beurrés de brioches et autres viennoiseries aux notes fraîches de pêches blanches. Vin élégant et harmonieux avec une belle longueur en bouche.



Ce champagne saura s'accorder avec les mets les plus délicats de vos repas de fêtes, un simple apéritif en famille ou entre amis autour d'une sole meunière ou d'une déclinaison de makis.