



Bression Sébastien

Cuvée Prétige

Assemblage de 90 % de chardonnay et 10 % de pinot meunier issus de notre vignoble en conversion vers l'agriculture biologique .

Vinification traditionnelle champenoise en cuve inox , vieillissement minimum trois ans dans nos caves puis commercialisé six mois minimum après le dégeorgement .

Titre alcoométrique : 12.50 % vol

Dosage : 6 g/l

Acidité : 5.2 g/l

Champagne souple et rond , bulles fines et intenses , arômes d'agrumes et fleurs blanches , grande ampleur en bouche .

Cette cuvée fine et délicate peut se servir à l'apéritif mais accompagne très bien un poisson grillé , une viande rotie ou un dessert aux fruits .

La haie carbon 51270 ETOGES

tel : 03.26.53.76.67

mail : champagnebression.s@orange.fr

