



CUVÉE PRESTIGE

20%

PINOT NOIR

75%

CHARDONNAY

5%

PINOT MEUNIER

+ + + + + + + +
+ + + + + + + +
+ + + + + + + +

CUVÉE PRESTIGE



■ ■ RONDEUR, ÉLÉGANCE ET PERSISTANCE.

Une création irrésistiblement séduisante.

ASSEMBLAGE : 75 % Chardonnay - 20% Pinot Noir - 5% Pinot Meunier.

Assemblage de Pinot Noir issu d'une cuve perpétuelle ou nous conservons nos meilleurs vins depuis 1990. En Soléra.

DOSAGE : Brut (7 à 9g/l).

DÉGUSTATION

ŒIL : Merveilleuse robe dorée aux reflets ocre, qui laisse présager une large palette d'arômes.

NEZ : Transporté par un souffle de brioche chaude sortant du four, et de toast grillé complété par des notes d'agrumes confites.

BOUCHE : L'attaque est vive et ample avec une belle rondeur et une finale acidulée.

ACCORDS METS & VINS : Nous le servons avec des plats fins et nobles tel que le foie gras, la truffe, les coquilles St Jacques ou encore un poisson en sauce, telle la sole.

ŒNOLOGIE : Seul les jus de première presse "cuvée" entre dans la composition. Débourageage naturel par gravité. Fermentation alcoolique d'environ deux semaines à 18°. Fermentation malolactique. Utilisation minimale de soufre. Vieillessement sur lattes pendant 5 ans minimum. Dégorgement, environ 6 mois.

ENGAGEMENT : Terra Vitis, Label unique en France de viticulture durable et raisonnée et HVE (haute valeur environnementale).

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 8 à 10°C.

FLACONNAGE : Bouteille 75 cl.

