

Cuvée Prestige

L'EXALTATION DES SENS DANS UNE CUVÉE
EXCEPTIONNELLE.



Terroir Côteaux crayeux sur sol argilo-calcaire

Assemblage 51% Chardonnay - 49% Meunier

Vin de réserve perpétuelle 24% de vins de réserve perpétuelle Prestige de Champagne (méthode Soléra) de plus de 25 ans d'âge

Dosage 6,5 g/l

Vinification Fermentation alcoolique et malolactique
Uniquement des premiers jus (cuvée)

Élevage Vieillissement sur lattes de 5 ans minimum
puis de 2 ans de plus après dégorgement

Accords Vin dédié au plaisir de la table, sa complexité et son intensité sont remarquables avec des notes de fruits secs. Beaucoup de fraîcheur une très belle longueur.
