



## CUVEE PRESTIGE

*Harmonie et Pureté*

### *Informations techniques*

**Assemblage :** 100% Chardonnay

**Année de récolte :** 2018

**Tirage:** 2019

**Vieillessement sur lies :** 8 ans

**Dégorgement :** 6 mois

**Degré alcoolique :** 12% vol

**Dosage :** Brut : 6 g/l

### *Notes de dégustation*

**Robe :**

Belle robe dorée, animée par des bulles fines et vives, et une mousse délicate et persistante.

**Nez :**

Frais et expressif, il révèle des notes florales et des arômes fruités de poire et de fruits rouges.

À l'aération apparaissent des nuances minérales, suivies de notes plus complexes de tabac et de sous-bois.

**Bouche :**

La première impression est douce et soyeuse. La bouche est ample et bien équilibrée, dotée d'une texture crémeuse et veloutée. Les bulles, fines et élégantes, apportent une dégustation harmonieuse.

**Finale :**

Longue et raffinée, marquée par une belle persistance aromatique et une fraîcheur minérale distinctive en toute fin de bouche.

### *Accords mets & vins*

Parfait avec les fruits de mer, poissons fins, volailles en sauce, cuisine aux champignons et fromages affinés.

