



CUVEE PRESTIGE

Harmonie et Pureté

Informations techniques

Assemblage : 100% Chardonnay

Année de récolte : 2018

Tirage : 2019

Vieillissement 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.

