

Cuvée Prestige



Notre cuvée Prestige est élaborée à partir d'une sélection rigoureuse de nos plus vieilles parcelles Premier Cru et Grand Cru. Dans celles-ci, les raisins sont récoltés plus tardivement en raison de leur maturité singulière. Seules les meilleures cuvées dégustées pourront entrer dans sa composition.

Le nez nous laisse apprécier une finesse remarquable accompagnée d'un savoureux côté fruité. Une belle minéralité vient marquer la bouche. Puis, les arômes de fruits déjà présents au nez s'effacent peu à peu pour laisser place à de gourmandes saveurs beurrées et toastées rappelant la brioche.

Ce Champagne saura être le parfait accompagnateur de tous vos plats raffinés.

Assemblage : Vendange 2017 (90%) - Vins de réserve des 6 années précédentes (10%)

Terroirs : Trépail 1^{er} Cru - Ambonnay Grand Cru

Cépages : Chardonnay (90%) – Pinot Noir (10%)

Mise en bouteille : Avril 2018

Dosage : Brut - 7,2 g/L