
CHAMPAGNE PRESTIGE BRUT

Blanc de noirs

ÉLABORATION

CÉPAGE :

100% Pinot Noir

ASSEMBLAGE :

70 % de vins issus de la vendange et 30 % de vins d'une cuvée perpétuelle débutée en 2014

TERROIR :

Le vignoble d'un âge moyen de 25 ans s'étend sur environ 12 hectares sur des parcelles bien exposées et extrêmement calcaires où le Pinot Noir trouve sa plus belle expression et permet de produire des vins aromatiques et très élégants. Culture raisonnée (certification HVE)

DEGRÉ :

12°

VINIFICATION :

Cueillette à la main uniquement, pressoirs mécaniques à faible pression, Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées, pas de fermentation malolactique

VIEILLISSEMENT :

5 ans minimum sur lies

Dosage : 8 gr/l

6 mois minimum de délai entre le dégorgement et la vente

DÉGUSTATION

OUIL :

Couleur dorée, fines bulles

NEZ :

Fruité, parfum de miel, généreux

BOUCHE :

Complexe, rond et fruité, notes briochées longue persistance, très bon équilibre

TEMPÉRATURE DE SERVICE :

Entre 7°C et 9°C

ACCORDS METS ET VINS :

Idéal à l'apéritif et en accompagnement de poissons, crustacés

