



Cuvée Prestige

Brut

Dosage :

Brut

Assemblage :

85% Chardonnay et 15% Pinot Meunier.

Visuel :

Au moment du service, la robe jaune pâle de ce Champagne ravira vos yeux. La mousse, légère, laissera entièrement place à un spectacle visuel intéressant, mêlant cordon de bulles fines et reflets dorés.

Olfactif :

Le nez, d'abord citronné, évolue rapidement vers des notes plus agrumes, rappelant l'ananas. Au fil de la dégustation, un nez plus gourmand, amande, prend le dessus.

Gustatif :

L'attaque en bouche, d'une belle vivacité, s'adoucit par la suite. Sa finale, d'une belle rondeur, laisse une sensation boisé vanillé très agréable.

Service :

Servi à 9-10°C, ce Champagne pourra être servi en apéritif. Pour un repas, il révèle des accords subtils avec la cuisine japonaise et avec les poissons crus.