

Prestige



COMPOSITION

Assemblage d'un monocru avec des raisins sélectionnés dans nos plus vieilles vignes.

CÉPAGES

Chardonnay 50 % – Pinot Noir 25 % – Pinot Meunier 25 %

DÉGUSTATION

- **Œil** : Robe à l'aspect lumineux et assez fluide, de couleur jaune soutenu avec des reflets jaune citron.
- **Nez** : Le nez se montre pur et calcaire, avec des notes anisées, rehaussées par des parfums de bouton d'or et d'acacia.
- **Bouche** : Le palais est souple et frais et développe une acidité citronnée et de pomelo.

ACCORD METS ET CHAMPAGNE

C'est un champagne qui rend palpable l'origine marine de nos calcaires avec délicatesse et profondeur. Il s'accordera à merveille avec des huîtres fines de clair, un tartare de poisson à l'avocat, un filet de sole sauce au safran ou une brochette de poulet mariné au citron.

SERVICE

Servir à une température de 9°C dans un verre élancé et galbé.

CONDITIONNEMENT

Bouteille 750 ml – Magnum 1500 ml

