CUVÉE PRESTIGE BRUT

60 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay.

ÉLÉGANCE
ÉQUILIBRE
FRUITÉ
FÉMINITÉ

VITICULTURE

- Âge moyen des vignes : 30 ans.
- Terroir : Aube, partie le plus méridionale de la Champagne. Sols et sous-sols argilo-calcaires.
- Altitude : entre 250 m et 320 m.
- Climat : Continental à tendance océanique.
- Densité de plantation : 8650 pieds/ha.
- Rendement : environ 10500 kg/ha ou 62 Hl/ha.
- Conduite des vignes : conduite en lutte raisonnée avec rationalisation des traitements phytosanitaires, palissage manuel et labourage régulier ce qui permet à notre exploitation d'être certifiée HVE niveau 3 (Haute Valeur Environnementale).
- Vendange strictement manuelle.

VINIFICATION

- Pressurage de la vendange en grappes entières par pressoirs pneumatiques.
- Élaboration de cette gamme uniquement à partir du jus de première presse : le jus de Cuvée.
- Fermentations, alcoolique et malo-lactique, en cuves Inox thermo régulées.
- Vin assemblé avec plusieurs années de récolte.
- Vieillissement 36 mois minimum sur lattes après mise en bouteille.
- Dosage au dégorgement 9g/l.
- Commercialisation des bouteilles après 12 semaines de dégorgement.
- Servir frais mais non glacé soit 7°c.
- Disponible en demi-bouteilles, bouteilles et magnums, cartons de 6 flacons ou 3 pour les magnums.

DÉGUSTATION

ROBE

Bulle fine et intense, collerette persistante, magnifique couleur or pâle aux reflets verts.

NEZ

Nez ouvert avec une très belle finesse aromatique dans l'élégance et la sensualité mettant en avant l'art subtil de l'assemblage du Chardonnay et du Pinot Noir. Ce Champagne vous séduira par son nez où un savoureux mélange de fruits jaunes de type mirabelle, abricot et de fruits blancs de type pêche des vignes se marient à merveille. Découvrez aussi son exotisme et sa fraîcheur qui sauront réveiller vos papilles par son caractère à la fois explosif et citronné avec une touche de minéralité et une finale gourmande sur la pâtisserie et la confiserie.

BOUCHE

L'attaque de ce Champagne est d'une belle fraîcheur. Belle tension en bouche rafraîchissante et goûteuse, où la vivacité, l'élégance et la féminité ne sont pas en reste. La finale qui est très équilibrée reste sur le fruit et la fraicheur. Un vin d'une grande souplesse qui peut être un excellent apéritif, à table sur des viandes blanches en sauce ou des poissons crémeux. Un vin de brunch ou de cocktail.