

LA CUVEE PRESTIGE



DEGUSTATION :

A l'œil la robe est or aux reflets verts, brillante. Des bulles fines forment un cordon persistant. Le nez découvre des arômes de melon et de fruits blancs (poires) agrémentés d'une touche épicée. La bouche structurée et charnue apporte équilibre et fraîcheur à ce vin tout en finesse.

ASSEMBLAGE :

69% de Pinot Noir dont 37% de vin de réserve, 16% de Pinot Meunier et 15% de Chardonnay dont 3% de vin de réserve.



SITUATION :

Situé dans l'Aube, au Sud-Est de l'appellation Champagne.

SOLS :

Coteaux argilo-calcaires, exposition Sud / Sud-Ouest.

CLIMAT :

Climat océanique à tendance continentale. La température moyenne annuelle est de 11°C. La pluviométrie est de 650 mm/an avec une faible insolation. La croissance et le développement de la vigne s'en trouvent limités et la maturation des raisins, adaptée à la fraîcheur et à la finesse recherchées dans nos Champagnes.

ASSEMBLAGE :

70% de Chardonnay dont 25% de vin de réserve et 30% de Pinot Noir.

VENDANGE :

Exclusivement manuelle en caisse traditionnelles de 40 kg. C'est bien là une des spécificités du vignoble champenois.

VINIFICATION / ELEVAGE :

Fermentation alcoolique et malolactique s'effectuent en cuves inox thermorégulées dans la pure tradition champenoise ! Vieillesse sur lies. Les bouteilles sont remuées automatiquement à l'aide de gyropalettes afin d'évacuer la lie. Dosage : 8.8 g/L.

ACCORD METS / VIN :

Cette cuvée séduira à merveille un mignon de veau aux épices ou aux agrumes. Surprenant, choisissez l'accord régional avec un Chaource fermier fait à cœur ou avec des toasts de fondue de Chaource aux champignons pour l'apéritif.

TEMPÉRATURE DE CONSOMMATION :

Servir frais, à 8°C.

CONSERVATION :

A conserver à l'horizontal, dans un endroit sec et frais.

RÉCOMPENSES :

- 2 étoiles au Guide Hachette des Vins 2016
- Médaille d'Or au Concours Général Agricole 2019

