



Cuvée Préstige

Medaille d'or au concours des vignerons indépendants 2017

Assemblage de 90 % de chardonnay et 10 % de pinot meunier issus de notre vignoble conduit en culture raisonnée .

Vinification traditionnelle champenoise en cuve inox , vieillissement minimum trois ans dans nos caves puis commercialisé six mois minimum après le dégeorgement .

Titre alcoométrique : 12.50 % vol

Dosage : 7 g/l

Acidité : 5.2 g/l

Champagne souple et rond , bulles fines et intenses , arômes d'agrumes et fleurs blanches , grande ampleur en bouche .

Cette cuvée fine et délicate peut se servir à l'apéritif mais accompagne très bien un poisson grillé , une viande rotie ou un dessert aux fruits .

La haie carbon 51270 ETOGES
tel : 03.26.53.76.67 mail : champagnebression.s@orange.fr