

Un trésor synonyme de famille, transmission et savoir-faire.



 entre 8° et 10°C



BRUT PRESTIGE



Vinification

Terroir : Montagne de Reims

Assemblage :

50% Pinot Noir
30% Chardonnay
20% Meunier

Dosage : 10 g/l



La dégustation

Couleur : La robe est jaune pâle aux reflets dorés, elle est brillante et lumineuse.

Nez : Le premier nez est frais, on y perçoit des arômes de fruits blancs (pomme verte, poire).
Le bouquet gagne en complexité avec des notes florales telles que la rose et la pivoine.

Bouche : Une attaque très structurée et vive, un milieu de bouche ample et harmonieux accompagné de notes beurrées. La finale est persistante et subtilement minérale.



ACCORDS mets et vin

En apéritif ou avec un carpaccio de poisson blanc.