

Cuvée Prestige Millésime 2012

ÉLÉGANT, PUISSANT, GÉNÉREUX

ASSEMBLAGE

35% Chardonnay, 35% Pinot Noir et 30% Meunier
Vendange manuelle
Récolte 2012

DÉGUSTATION

Cette cuvée millésimée 2012 séduit d'emblée par sa couleur jaune d'or. Elle présente un nez puissant et complexe alliant parfaitement des arômes fruités, floraux, vanillés et épicés.

La bouche est crémeuse et minérale, tout en harmonie avec une belle amplitude. Elle exalte des saveurs d'agrumes confits, de fruits secs et de caramel au lait sur une grande longueur.

VINIFICATION

Pressoir automatique à plateau incliné (PAI Coquard)
Fermentation en cuves inox thermorégulées

DOSAGE

7,8 g/l

ACCORDS MET & CHAMPAGNE

Le compagnon rêvé de vos apéritifs dinatoires. Il se marie également avec du veau en cocotte à la crème ou du homard rôti.

RÉCOMPENSES



Médaille d'Argent au Concours International Wine Challenge 2017

