

# CHAMPAGNE CUVEE PRESTIGE BRUT



## CEPAGES

- 75 % Chardonnay
- 22 % Meunier
- 3 % Pinot Noir

Dont 60 % de vin de réserve

## VENDANGES

Manuelles

## TIRAGE

- 9 000 bouteilles
- Bouteilles, magnums et jéroboams

## VIEILLISSEMENT

Minimum 36 mois en cave

## DOSAGE

9 g/l de sucre



## DEGUSTATION

Robe : or pâle, bulles fines avec un cordon raffiné.

Nez : relativement complexe, sur les agrumes (citron et pamplemousse), puis la pêche et les fleurs blanches. Viennent ensuite d'agréables arômes de fruits rouges subtilement épicés

Bouche : attaque rafraichissante, très vite remplacée par une rondeur ample et chaleureuse.

Bouche gourmande, avec une très grande longueur, servie par une effervescence crémeuse.

## ACCORDS METS ET VINS

A déguster sur un poisson blanc ou une volaille.

CHAMPAGNE

*De Sloovere - Pienne*

La Grande Grange Le Comte

51530 BRUGNY - FRANCE

03 26 54 31 24 - 06 59 09 91 29

[contact@champagne-desloovere-pienne.fr](mailto:contact@champagne-desloovere-pienne.fr) – [www.champagne-desloovere-pienne.fr](http://www.champagne-desloovere-pienne.fr)