



PRESTIGE

Vinosité et Caractère



Cépage : 60% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier, 20% Chardonnay

Crûs : Reuil, Le Breuil, Verneuil, Châtillon sur Marne

Vinification : 1^{ère} fermentation alcoolique uniquement en cuves thermorégulées suivie d'une fermentation malo-lactique puis assemblés avec des vins de réserves conservés en cuves à températures contrôlées et en foudres et barriques de chêne

Vieillessement : assemblage de deux à trois années puis une conservation 36 à 44 mois en cave

Contenance disponible : bouteille, magnum

Particularités : Cette cuvée est commercialisée en bouteilles sérigraphiées

Dosage : 4,9g/L
Brut

Dégustation :

- 👁️ : Jaune or paille et pâle, avec un aspect brillant et une bulle fine et intense
- 👂 : Des notes intenses de fruits mûrs et de fruits de la passion
- 👄 : Des notes grillées, empyreumatiques, de meringue et des nuances de fruits mûrs se mêlant aux arômes floraux

Accords Mets/Vins : Accompagne facilement les repas sur des viandes blanches, sur une assiette de poissons scandinaves ou bien avec de la charcuterie fine et des Saint-Jacques aux truffes.

Références :

Dussert Gerber 2023 : « d'une jolie complexité aromatique »
Guia Melendo 22-23 : « du volume en bouche, un bel équilibre »
Dussert Gerbert 2022 : « à la fois puissant et élégant »
Revue des Vins de France : 15 « bouche complexe et vineux »
Cuisines et vins de France : « notes de mirabelles et fleurs blanches »
Vins magazine : « robe or clair, nez plaisant, puissant sur le fruit »
Le Revenu : « nez puissant, fruits secs, raisins noirs flatteur et vineux »
Vins magazine : « Robe or clair, nez plaisant puissant sur le fruit »
Médaille de Bronze au concours Général Agricole 2016
Médaille d'Argent au concours des Vignerons Indépendants 2016.
Médaille d'Argent au concours général agricole 2018 à Paris
Premier prix au concours général agricole 2018 à Paris

