



Prestige

La pureté du Chardonnay révélée par ses notes de fleurs blanches, de pêche blanche et de poire au sirop. Un Blanc de Blancs tout en finesse qui séduira par sa personnalité.



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

Cépages : 100% Chardonnay

Dosage : 8 g/L

Vin de réserve : 40%

Viellissement en cave : minimum 5 ans

Température de service conseillée : 8°C

DEGUSTATION :

Œil : Jaune or pâle avec de légers reflets verts. L'effervescence est discrète et laisse échapper une myriade de fines bulles.

Nez : Le 1^{er} nez est marqué par la vanille bourbon et ses notes de beurre frais. A l'aération apparaissent des senteurs de citrons, de nectarine et de pêche blanche.

Bouche : L'attaque est fraîche, vive, tout en finesse sur des arômes de fleurs blanches et de poire au sirop. On y trouve également des fruits exotiques comme la mangue et les fruits de la passion.

Accords : Un blanc de blancs riche, crémeux et complexe, à son apogée, qui séduira par sa personnalité à l'apéritif ou avec un homard grillé.

MEDAILLES :

Guide Hachette 2014 : 

Gilbert & Gaillard 2020 : 



SOL

EMPREINTE

VIVE & MINÉRALE



CHAMPAGNE
MONT-HAUBAN