



# Prestige



## Caractéristiques techniques :

Cépages : 100% Chardonnay – Blanc de Blancs

Dosage : 8 g/L

Vin de réserve : 40%

Vieillessement en cave : minimum 5 ans

Température de service conseillée : 8°C

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

Nez : Le 1<sup>er</sup> 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.

Médaille : Guide Hachette 2014 : ★★

Gilbert & Gaillard 2020 :



CHAMPAGNE  
MONT-HAUBAN