



TERRE D'ORIGINE Brut

Pour des Occasions Privilégiées !

La création de ce millésime remonte aux années 90. Suite à plusieurs essais de différents assemblages de **Pinot Noir** et de **Chardonnay**, la Cuvée prestige est né de cet équilibre. Elle s'exprime avec la puissance et l'ampleur du **Pinot Noir**, la finesse et l'élégance du **Chardonnay** et la rondeur du **Pinot Meunier**. Cuvée de dégustation, élégante, subtile et délicate, elle délivre tout son potentiel dans un moment intime, au calme ou en petit comité. Elle est appréciée par les connaisseurs.

Notes de dégustation :

Variant sur des notes de fruits blancs, d'amandes fraîches et de miel. De la matière et de la finesse tout en rondeur et en délicatesse. Belle complexité avec une belle longueur en bouche.

Comment le servir ?

Il est recommandé de servir ce champagne à une température de 8° à 10° pour commencer et de le laisser monter en température pour sentir tous les arômes tout en tournant le vin dans le verre. Pour cela il est souhaitable d'avoir des verres assez évasés à la base qui se referment au-dessus.

Région	Aube - Côte des Bar - Vallée de la Seine
Cuvée	TERRE D'ORIGINE
Type	Brut
Dosage	2.30 g/l
Année	2018
Cépage	Pinot Noir 68 % Chardonnay 20 % Pinot Meunier 12 %
Certification	Ecocert - Demeter
Passage en fût	20 %
Vieillessement	Sous liège
Température	Servir à partir de 8 à 10°
Conservation	7 à 10 ans
Présentation	75 cl