

Champagne Prestige

Brut Grand cru



Vinification

Terroir : Verzenay, Verzy, Mailly, villages classés Grand cru

Assemblage : 50 % Pinot noir, 50% Chardonnay

Vieillissement : 3 ans dans nos caves naturelles en craie, datant du XIXème siècle, à une température constante de 10°C

Dosage : Brut 8 gr/l



Dégustation

A l'œil : jaune pâle avec un cordon de bulles fines

Au nez : Le premier nez procure une sensation florale et fruitée, évoquant des notes de citron, framboise et fleurs d'acacia. Après l'aération, le nez révèle des notes de poire, pêche blanche et de fraise des bois.

En bouche : L'attaque est souple et fraîche avec une effervescence crémeuse, dévoilant des notes d'ananas, de groseille et de cassis.

La finale associe une fraîcheur minérale à des notes plus vineuses et relevées tels que des arômes poivrés et de fruits noirs.



Accords mets et vin

A déguster en apéritif ou avec des plats d'inspiration marine.

Voici quelques suggestions :

- Huîtres fines de Claire n°3
- Tartare de saumon mariné, gingembre, citron, aneth
- Lotte en croûte de tandoori et courgettes rôties
- Risotto aux asperges vertes et pois gourmands
- Plateau de tourteau, homard et Langoustine
- Sablé au parmesan, fromage frais fouetté à l'ail des ours



Service

- Placer la bouteille au réfrigérateur 3h avant de la consommer
- Servir le champagne entre 7°C et 9°C
- Privilégier des flûtes de forme tulipe, à l'ouverture resserrée
- Penser à mettre un bouchon hermétique pour éviter de perdre l'effervescence
- Nettoyer vos flûtes simplement à l'eau chaude, à la main (éviter le lave-vaisselle)



Conservation

- A une température constante comprise entre 10 et 15°C
- Privilégier une hygrométrie élevée
- Stocker vos flacons dans l'obscurité, à l'abri des vibrations et de toute odeur
- Ventiler le lieu de stockage