



AOP CHAMPAGNE

Collard-Picard

Prestige



Cépages : Chardonnay 50%, Pinot Noir 25%, Pinot Meunier 25%

Sol : Terroir prestigieux de la Côte des Blanc (Le Mesnil sur Oger) ou le Chardonnay est roi. Il y apporte toute sa délicatesse et sa fraîcheur, mêlés à la noblesse et l'authenticité des vignobles de la Vallée de la Marne, qui expriment pour leur part toute la puissance et la complexité des cépages Pinot Noir et Meunier

Vinification : Issu majoritairement des Grands et Premiers Crus de Champagne, elle est composée des meilleurs premiers jus de raisins (cœurs de cuvée et cuvée). La Cuvée Prestige bénéficie d'une vinification sans fermentation malolactique et d'un élevage en foudre de chêne pendant 12 à 15 mois en moyenne. Quatre années d'assemblage et trois années de vieillissement en cave peaufine cette cuvée d'exception

Titre alcoométrique : 12,5% Vol.

Dégustation :

L'équilibre parfait entre finesse, fruité et caractère lui autorise tous les moments de dégustation.

Conseil pour la dégustation :

A déguster frais à l'apéritif, lors d'un repas, avec le dessert.

SARL SUD-OUEST DECOUVERTES - Avenue des Potiers - 81600 Montans
Tél. : 05 63 40 80 20 - Fax : 05 63 57 48 56
Sarl au capital de 8 000 € - Siret 491 369 229 00019 APE 4634 Z