

Cuvée BRUT PRESTIGE

Descriptif technique :

- Vignoble de la Vallée de la Marne : **Cuisles et Baslieux sous Chatillon**
- Sols : **argilo-calcaire, argile verte illite**
- Age des vignes : **30 ans**
- Assemblage cépages : **40% Chardonnay, 30% Meunier et 30% Pinot Noir**

VINIFICATION

- Fermentation alcoolique : **en cuve inox**
- Elevage : **50% en fût et 50% en cuve inox**
- Vieillessement en cave : **60 mois sur lies**
- Dosage : **Extra Brut**

Disponible en demi bouteilles (37,5 cl), bouteilles (75 cl), en magnum (150 cl) et en jéroboam (300 cl).



Dégustation :

- **Robe** : or assez profonde animée d'une belle effervescence et d'une mousse abondante.
- **Nez** : de fruits confits, de pain, d'hydromel, puis d'épices après aération.
- **Palais** : jolie complexité entre les arômes de jeunesse et de vieillissement en cave.

Attaque en bouche fraîche, puis le vin s'étoffe, avec de la matière et une texture crémeuse. En deuxième partie de bouche apparaît un caractère légèrement corsé tandis que le dosage se tient en retrait. Le final, bien tendu et minéral, est long (8 à 9 secondes) et accompagné par le mordant de l'acidité ainsi qu'une légère pointe d'amertume.

- **Température & Accord mets** : vin riche à servir à 12°C dans une flûte galbée pour profiter de sa complexité et plutôt à table qu'au moment de l'apéritif. Pensez aux viandes blanches accompagnées d'une sauce crémée.

« La biodynamie, c'est bien plus qu'une pratique viticole, c'est une philosophie » André Heucq