



Champagne Fabrice Courtillier

PRESTIGE

Champagne - Blanc

Région :	Champagne
Appellation :	Champagne
Cuvée :	PRESTIGE
Couleur :	Blanc
Cépages :	Chardonnay (90%) / Pinot noir (10%)
Alcool :	12 %
Contenance :	75 cl

Prestigieux assemblage de 90% de chardonnay et 10% de vin vieilli en cuve. Cette cuvée vous séduira, tant par l'élégance de la bouteille que par sa finesse. Ce champagne vous enchantera pour célébrer les grands événements.



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Débourage, Seconde fermentation en bouteille.

Elevage en cuve inox thermo-régulée, Assemblage, Elevage sur lattes avant dégorgement.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or, intense.

NEZ : Aromatique, harmonieux, arômes de fruits.

BOUCHE : Aromatique, généreuse, notes de fruits.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 8° et 8°



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Entrées froides, Desserts au chocolat, Desserts aux fruits



DISTINCTIONS

Vinalies nationales 2011 : Prix des Vinalies

Powered by **Plugwine**

