

# CUVÉE PRESTIGE

Extra-dry

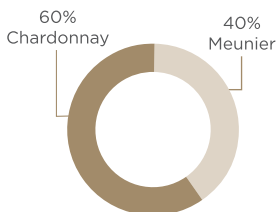
*Raffinée et onctueuse*

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES


VIEILLISSEMENT SUR LIES 3 ans *minimum*

DEGRÉ D'ALCOOL 12 %


DOSAGE 14-15 g/l *Extra Dry*



## NOTES DE DÉGUSTATION

 **ROBE**  
Jaune à fines bulles continues.

 **NEZ**  
Un mélange de fleurs blanches suivies de notes très fruitées.

 **PALAIS**  
Beaucoup d'onctuosité. La finale est longue avec des notes fraîches, fruitées et gourmandes.



## ACCORDS GASTRONOMIQUES

Cuvée raffinée et féminine. Un champagne de tous les instants jusqu'à l'aurore. Il pourra être accompagné à table avec du foie gras ou au goûter avec une brioche.

## RÉCOMPENSE(S)

91/100 | James Suckling

16,5/20 | Jancis Robinson

92/100 | Médaille d'Argent  
Decanter 2022

## FLACONNAGE(S) DISPONIBLE(S) :

