

BRUT PRESTIGE 1<sup>ER</sup> CRU



B

## CHAMPAGNE *Brochet-Dolet*

### *Les informations techniques ...*

Vendange manuelle  
Raisins issus de communes classées 1<sup>er</sup> Cru  
Fermentation malo-lactique effectuée  
Vin élevé en cuves thermorégulées

Assemblage :

50% Pinot noir

50% Chardonnay

Vin issu d'une seule année de récolte  
(champagne millésimé)

Degré alcoolique : 12%

Dosage en sucre : 8g/l

Viellissement : minimum 6 ans sur lies en cave

Accord mets/vins : à l'apéritif, avec du foie gras, des viandes blanches ou rouges

### *La dégustation ...*

La mousse est discrète au service mais persistant sur un joli cordon.

Belle maturité aromatique où l'on retrouve des fruits blancs compotés, une pointe miellée et briochée, le tout sur une parfaite harmonie.

La bouche est riche et mature avec une belle persistance acidulée.