



PRESTIGE BRUT

FINESSE ET ÉLÉGANCE

Sélection de nos meilleures parcelles à dominance de Chardonnay, la cuvée Prestige se révèle comme la **Quintessence de nos champagnes**. Raffinée par ses arômes de fruits blancs et de fleurs, aérienne de par ses agrumes, c'est une alliance irrésistible entre la finesse du Chardonnay et le fruité du Pinot Noir.

Un champagne raffiné pour votre plus grand plaisir !

DÉGUSTATION

Œil : Robe jaune dorée.

Nez : Très plaisant, notes d'agrumes (citron) et de fleurs blanches.

Bouche : Attaque fraîche et tendue, de la minéralité avec des notes de poires, notion de zeste en bouche. Champagne ample, avec une belle longueur et une belle fraîcheur en finale.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

À savourer en apéritif. Cuvée se prolongeant également sur des mets fins, un plateau de fruits de mer, un saumon poêlé sauce citron, mais encore un filet de sandre au beurre blanc safrané ou un riz de veau aux morilles.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES & CONDITIONNEMENT

- ◆ Assemblage : 60% Chardonnay & 40% Pinot Noir
- ◆ Dosage : 9-10g / litre
- ◆ Degré d'alcool : 12,5% Vol.
- ◆ Disponible en bouteille (75 cl), magnum (150 cl)

MÉDAILLES ET DISTINCTIONS

- Médaille d'Or Concours International de Lyon
- Médaille d'Or Concours Mondial de Bruxelles
- Guide Hachette des vins 2015



CHAMPAGNE

Daniel
DEHEURLES
& Filles

1 Rue de l'école - F-10110 CELLES-SUR-OURCE

T. + 33 (0)3 25 38 57 64

contact@champagne-daniel-deheurles.com

www.champagne-daniel-deheurles.com

