



CHAMPAGNE A. DESMOULINS & CIE

CUVÉE PRESTIGE BRUT

Champagne - Blanc

Région :	Champagne
Appellation :	Champagne
Cuvée :	CUVÉE PRESTIGE BRUT
Couleur :	Blanc
Millésime :	
Cépages :	Chardonnay (70%) / Pinot meunier (25%) / Pinot noir (5%)
Alcool :	12,5 %
Contenance :	75 cl



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur dorée, claire.

NEZ : Délicat, élégant, arômes d'aubépine, arômes de fleurs blanches, arômes d'agrumes, arômes de fruits frais, arômes de noisette.

BOUCHE : Fraîche, délicate, charnue, souple.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 8° et 9°



ACCORDS METS ET VINS : A vocation apéritive, Homard, Poissons, Volailles, Desserts aux fruits



DISTINCTIONS

Le guide Hachette des vins 2012 : 2 étoile(s)

Le guide Hachette des vins 2014 : 1 étoile(s)

Guide Gilbert et Gaillard 2016 : 88/100, Médaille d'or

Powered by **Plugwine**

