



Champagne Vrain-Augé

Prestige

Champagne - Blanco

Región :	Champagne
DOC :	Champagne
Nombre del vino :	Prestige
Color :	Blanco
Varietades :	Chardonnay (30%) / Meunier (40%) / Pinot noir (30%)
Graduación alcohólica :	12,5 %
Formato de botella :	75 cl



ELABORACIÓN

Cultivo sostenible.
Vendimias manuales en cajas.
Vendimias completas, Prensado, Pressurage direct.
Cuve émaillée.



DEGUSTACIÓN

VISTA : Color oro, Ligera, reflejos amarillo dorado.
NARIZ : Elegante, sutiles aromas de trufa negra, sutiles aromas de pan tostado.
BOCA : Refinada, notas de pan tostado, redondo, estructurado.



SERVICIO

TEMPERATURA : De 6° a 8°
GUARDIA : Servicio Entre 2017 y 2027



MARIDAJE DE PLATOS Y VINOS : Con vocación de aperitivo, Mariscos, crustáceos, Pescados, Carnes blancas, Quesos



DISTINCIÓN

ELLE à Table 2017 : Medalla de plata

Powered by **Plugwine**

