



Champagne Vrain-Augé

Prestige

Champagne - Blanc

Région :	Champagne
Appellation :	Champagne
Cuvée :	Prestige
Couleur :	Blanc
Cépages :	Chardonnay (30%) / Meunier (40%) / Pinot noir (30%)
Alcool :	12,5 %
Contenance :	75 cl

Vin issu de la première presse des trois cépages Champenois. C'est un Champagne prestigieux qui assimile des arômes exceptionnels des cépages Blanc et Noir, comme la brioche, le pain grillé, ainsi qu'une pointe de truffe.



ELABORATION

Culture raisonnée.
Vendanges manuelles en caissettes.
Vendanges entières, Pressurage, Pressurage direct.
Cuve émaillée.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or, légère, reflets or jaune.
NEZ : Élégant, subtils arômes de truffe noire, subtils arômes de pain grillé.
BOUCHE : Raffinée, notes de pain grillé, rond, corps structuré.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 6° et 8°
GARDE : A consommer entre 2017 et 2027



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Fruits de mer, Crustacés, Poissons, Viandes blanches, Fromages



DISTINCTIONS

ELLE à Table 2017 : Médaille d'argent

Powered by **Plugwine**

