

# *Cuvée Prestige*

**Distinctions :**

Guide Hachette 2005, 2007\*, 2009\*\*\*, 2014\*, 2015\*



**Assemblage :**

60% Pinot Noir, 40% Chardonnay.

**Dosage :**

9g/l, liqueur élaborée en cuvée de Chardonnay.

**Elaboration :**

Culture Raisonnée. Vendanges manuelles.

Soutirage naturel en 36 heures.

Fermentation en cuve inox thermo-régulé.

Fermentation Malolactique.

Bouchon Traditionnel.

60 mois minimum sur latte.

**Conditionnement :**

Bouteille (75cl), demi-bouteille (37,5cl) et Magnum (1,5l).

## *Dégustation :*

Robe : jaune or pâle, scintillante.

Le nez se dévoile par des notes de beurre, de brioche, de toasté et de fruits jaunes mûrs.

Onctueuse et souple à l'attaque, la bouche est riche et ample.

Une finale longue et savoureuse.

## *Accords mets et vins :*

Apéritif, sandre au beurre blanc, Saint Jacques à la vanille, crème brûlée à la bergamote.