



Champagne Brut Prestige

Prestige des Sacres

Il meglio dello champagne

Descrizione del vino:

Il nome "Prestige des Sacres" evoca la tradizione secolare dell'incoronazione di 33 re di Francia, celebrata nella cattedrale di Reims. Lo stile della casa di Janvry, non lontano dalla Montagne de Reims, si esprime nei suoi Champagne, che sono pieni di frutta, molto armoniosi ed equilibrati. Sebbene la legge sulla Champagne preveda solo 15 mesi di affinamento in bottiglia, Prestige matura per quattro anni interi sui lieviti. Le uve provengono da parcelle che a volte hanno 100 anni.

Nota di degustazione:

Giallo dorato brillante, bollicine finissime. Al naso e al palato offre un perfetto equilibrio tra freschezza e frutta perfettamente matura. Pesche, albicocche, biancospino, aromi floreali e brioche. Seduce con un frutto dolce, un'acidità armoniosa e una freschezza salata sul finale.

Abbinamenti:

Aperitivi, stuzzichini, antipasti raffinati, pesce, carni bianche, formaggi freschi, Brie ben fatto e pasticceria.

Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese d'origine: FR

Regione: Champagne

Produttore:

Valutazioni: Score 18.5/20

Vinificazione: 6 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 12.5 %

Maturità: Al culmine

Varietà d'uva: 33.3% Chardonnay, 33.3% Meunier, 33.3% Pinot Noir

Numero di articolo: 11910--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Prestige

Prestige des Sacres

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	33.3% Chardonnay, 33.3% Meunier, 33.3% Pinot Noir
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi