



Champagne **PRESTIGE**

Cuvée composée de 40% de pinot noir,

20% de meunier, 40% de chardonnay

Année 2014



Observer : l'effervescence est subtile et élégante

Sentir : le premier nez est généreux et plaisant. Les fruits à chairs jaunes, la poire, le miel ou encore des notes de fleurs blanches composent ce bouquet complexe. Le deuxième nez est fin avec des notes d'abricot, de jus d'agrumes. Après quelques instants le vin s'ouvre un peu plus et des notes pâtisseries très gourmandes se révèle tout en conservant une jolie fraîcheur.

Déguster : nous retrouvons la gourmandise du nez en bouche, une texture douce et soyeuse, un toucher de bulles fin et caressant. Beaucoup de gourmandise, de délicatesse et de fraîcheur.

Accords mets et champagne :

Plaisir simple : jambon Pata Negra, Haddock fumé

Moment de détente : sole meunière citronnée et riz, Paris-Brest

Haute couture : Homard Breton au beurre, Saint Jacques aux truffes blanches, tartare de Dorade

Elaboration :

Vinification en cuve inox

Fermentation malolactique terminée

Alcool 12°1

sucres 7,9 g/l

POUR NOUS RENCONTRER

Sandrine et François GUYARD
1 rue des Limons
51270 COIZARD JOCHES
Tél : 03 26 51 10 58
Email : contact@champagneguyardleblanc.fr

www.champagneguyardleblanc.fr

champagneguyardleblanc

