

## Brut Millesime Prestige

**Tipo:** Champagne Brut Prestige Millesime

**Procedencia:** AOC Champagne, Francia.

**Cepas:** 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir

**Producción promedio:** 9.000 cepas por hectárea

**Fecha de vendimia:** Sobre el 15 de septiembre

**Rendimiento por hectárea:** 60 a 70 hl/Ha

**Vinificación:** Los vinos base de esta primera selección de la parcela, deben pasar a continuación con éxito, un test a ciegas gustativo y de calidad muy riguroso, para formar parte de la joya de nuestra casa de champagne. Este vino es envejecido al menos durante tres años en bodega.

**Características organolépticas:** Nariz profunda con notas de frutos secos (almendras, avellanas). Largo y amplio en boca, un champagne muy elegante, armonioso y refinado. Un cuvée muy apreciado para tomar un aperitivo o un pescado con una salsa ligeramente picante.

**Características químicas:** Grado alcohólico 12,5%

**Contenido de azúcar:** 7 g/L

**Consejos de servicio:**

**Consejos de conservación:** Mantenga las botellas alejadas de la luz, y a una temperatura no superior a los 12°C.



75cl, 150cl y 300cl.