



PRESTIGE GRAND MAISON



L'ESPRIT DE LA CUVÉE

Assemblage harmonieux du Pinot Noir et du Chardonnay dans une proportion équivalente. Plus de vinosité et de puissance avec une très belle robe dorée.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Chardonnay : 50 % et Pinot Noir: 50 %
- Moût de cuvée uniquement
- Sans Fermentation malolactique
- Elevage en cuve inox
- Filtration et passage au froid
- Degré d'alcool : 12 %
- Dosage : 5 g/L
- Vieillessement de 4 ans minimum en cave
- Typicité minérale : Argilo-Calcaire



NOTES DE DÉGUSTATION

- Robe : Or pâle, scintillante
- Nez : Agrumes, tilleuls, fleurs blanches, cassis, craie et menthe.
- Bouche : Fraicheur et minéralité exceptionnelle pour un subtil fondu des chardonnays et des pinots du domaine. Belle longueur.



ACCORDS GASTRONOMIQUES

- Signature : Noix de ris de veau et des queues de gambas rôties, sur une sauce au citron