

PRESTIGE GRAND'MAISON JCR

Présentation du vin : *L'assemblage harmonieux du Pinot Noir et du Chardonnay dans une proportion équivalente. Plus de vinosité et de puissance avec une très belle robe dorée.*

Proportion des cépages assemblés :

Chardonnay : 50 % , Pinot Noir : 50 %

Sans fermentation malolactique

Elevage : *en cuve inox*

Filtration, passage au froid

Degré d'alcool : *12 %*

Sucre résiduel : *6 g/L*

Typicité minérale : *Argile, Calcaire*

La Dégustation

Type de Champagne : *Blanc*

La robe : *Or pâle, scintillante*

L'olfactif : *Agrumes, tilleuls, fleurs blanches, cassis, craie et menthe.*

Le palais : *Fraicheur et minéralité exceptionnelle pour un subtil fondu des chardonnays et des pinots du domaine. Belle longueur.*

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

Autres accords : *Ceviche de daurade*