



CHAMPAGNE  
**PRESTIGE  
 DES SACRES**

*Janvry - Reims - France*

**BRUT PRESTIGE**

FRUITÉ - CONSENSUEL - ÉQUILIBRÉ

**CÉPAGES**

1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Meunier,  
 1/3 Pinot Noir



**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

60% de vins de l'année de référence  
 40% de vins de réserve  
 Dosage : entre 9 et 9,5 g/l  
Temps de vieillissement en caves :  
 4 ans  
Temps de repos après dégorgement :  
 6 mois

**ŒIL**

La robe de notre Brut Prestige se pare d'une couleur or-pâle. Son effervescence, élégante et régulière, nourrit un beau cordon de mousse en surface. Sa présentation est fraîche et appétissante.

**NEZ**

Le premier nez offre immédiatement des arômes de biscuit et de fruits (poire et prune). A l'aération, on perçoit les vins de réserve qui apportent subtilement des notes de fruits secs et de fruits compotés. Après plusieurs minutes, c'est le pain d'épices qui apparaît. Un nez complexe, en début de maturité et armé d'une très bonne tenue à l'air.

**BOUCHE**

L'attaque en bouche est fraîche et effervescente. Une belle étoffe se manifeste ensuite, générant une sensation crémeuse. Au réchauffement, le Brut Prestige montre une légère vinosité et de la chaleur. Le dosage accompagne bien la fraîcheur et l'effervescence, en apportant un équilibre certain à l'ensemble.

La finale est gourmande, complexe et longue. Elle offre une sensation acidulée et des notes très rafraichissantes, caractéristiques de notre terroir.

**SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION**

Un Champagne de toutes les occasions, équilibré, fruité et consensuel à déguster à l'apéritif ou lors d'un cocktail avec de délicates petites bouchées, des gougères bien moelleuses ou des allumettes au comté. Sur un repas, il sera le compagnon idéal de viandes blanches ou de fromages crémeux et légers.

**Le mot du Chef de Cave**

*« Une cuvée Brut, parfait assemblage des trois cépages champenois qui défend un certain classicisme, avec complexité et équilibre, tout en laissant un sentiment de gourmandise ».*

Jean-Christophe Lenfant

Le Brut Prestige est disponible en bouteille, demi-bouteille, magnum, jéroboam et mathusalem.

