

Prestige Nature

DONNÉES TECHNIQUES

- ASSEMBLAGE -

70% Chardonnay - 15% Meunier- 15% Pinot Noir

- VINIFICATION -

Fermentation malolactique

- ÉLEVAGE -

3 ans minimum en cave

- DOSAGE -

0 gr/L

DÉGUSTATION

- OEIL -

robe jaune or , beau reflet brillant avec joli reflet vert , belle brillance . Fines bulles favorisant la formation d'un cordon de mousse persistant .

- NEZ -

un premier nez fin , élégant révélant des notes florales . Pointe d'agrumes et de fruits secs . Au brassage , notes de fleurs séchées .

- BOUCHE -

une attaque franche et vive caractéristique d'un vin non dosé . Belle structure avec une finale rafraichissante

