

Champagne BLANC DE BLANCS

100 % CHARDONNAY,
SIGNATURE DE NOTRE TERROIR

Bouteille 75 cl
Vendange 2017 uniquement
Vinification en cuves inox thermorégulées
Fermentation malolactique achevée
Dosage : 7,7 g/l (brut)
Degrés alcooliques : 12,5 %

CÉPAGE & CO



CHARDONNAY
100%

ARÔMES & CO

FRAÎCHEUR
MINÉRALITÉ
AGRUMES

-  Sa robe est d'un or blanc étincelant, bulle aérienne et gracieuse
-  Notes minérales et calcaires, fleurs blanches, citron vert, touche d'iode
-  Droite et traçante, zeste d'agrumes, pointe crayeuse saline et saveurs pâtisseries

ACCORDS METS & VINS

- Apéritif : idéal pour vos cocktails dinatoires
- Poisson : votre compagnon idéal avec du poisson ! Fruits de mer, huîtres, Saint-Jacques, crabe, crevettes, poisson au four ou à la plancha
- Viande : viande blanche
- Fromage : camembert, fromage au lait cru
- Dessert : dessert aux fruits blancs tel que tarte aux pommes ou crumble aux poires

CONSEILS & CO

Conservation : position couchée, à l'abri de la lumière et des variations de température, dans un endroit frais et sec (10 – 12 °C)

Température de service : 8 - 10°C

A son apogée pendant encore 4 ans

Tous nos conseils ne sont que suggestions.

Le meilleur moment pour partager les bulles Prophète & CO reste celui qui vous donne envie.

