

ÉGALEMENT DISPONIBLE EN
FORMATS DEMI-BOUEILLE (37,5 CL)
ET MAGNUM (150CL) !

Champagne BRUT

NOTRE INCONTOURNABLE

Bouteille 75cl

Vendange 2019 majoritairement

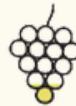
Vinification en cuves inox thermorégulées

Fermentation malolactique achevée

Dosage : 8,0 g/l (brut)

Degrés alcooliques : 12,5 %

CÉPAGES & CO



CHARDONNAY
24 %



PINOT NOIR
28 %



MEUNIER
48 %

Dont vins de réserve : 31 %

ARÔMES & CO

FRUITÉ
ÉQUILIBRÉ
INTEMPOREL



On aime sa couleur or et ses fines bulles



Frais et floral, notes de rose blanche, agrumes (citron, pamplemousse) et fruits blancs (poire, pêche blanche)



Fraiche, gourmande et salivante avec une belle longueur, arômes d'agrumes et de poire acidulée

ACCORDS METS & VINS

- Apéritif : tuiles au parmesan, tapas, gressins et fromage frais, gougères
- Poisson : sushis, poissons cuisinés chauds
- Viande : votre hamburger favori, mais aussi les viandes blanches telles que volailles, filet mignon, veau, lapin
- Fromage : chèvre frais, brie de Meaux, camembert non maturé
- Dessert : dessert aux fruits blancs, acidulés

CONSEILS & CO

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

Température de service : 8 - 10°C

A son apogée pendant encore 2 ans

Tous nos conseils ne sont que suggestions.

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

