

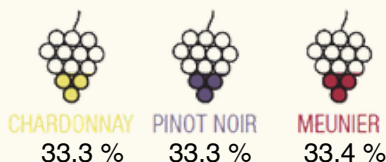
Champagne

VIEILLES VIGNES

L'HÉRITAGE D'UNE TERRE

Bouteille couleur chêne 75 cl
Vendange 2015 uniquement
Vinification en cuves inox thermorégulées
Fermentation malolactique achevée
Dosage : 9,3 g/l (brut)
Degrés alcooliques : 12,5 %

CÉPAGES & CO



ARÔMES & CO

STRUCTURE
CARACTÈRE
RÉSILIENCE

-  Teinte d'un or profond, bulle fine et dynamique
-  Belle intensité aromatique, floral, fraîcheur, minéralité calcaire, notes de mirabelle et abricot frais
-  Bouche ample, générosité, gourmandise, arômes d'agrumes confits

ACCORDS METS & VINS

- Apéritif : cocktail dinatoire
- Poisson : sushis, tartare de poisson, poisson au four ou à la plancha
- Viande : viande blanche telle que volaille, filet mignon, veau, lapin
- Fromage : camembert, brie, chaource, chèvre
- Dessert : crêpe maison, crumble aux mirabelles

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 5 ans

Tous nos conseils ne sont que suggestions.

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

