

CHAMPAGNE

J. Festulat

Since 1862

ÉPERNAY - *France*

CUVÉE PRESTIGE BRUT

50 % Chardonnay

50 % Pinot Noir

Ce Champagne présente une discrète mousse au service qui se prolonge par un fin cordon de bulle.

La teinte se décline sur un bel or jaune. Puissant et complexe, le nez de ce Champagne laisse apparaître la belle évolution du pinot noir et du chardonnay assemblés.

Les notes vont de la brioche aux fruits noirs mûrs.

Généreux et riche en bouche ce Champagne charpenté laisse apparaître des notes à la fois épicées et de fruits compotés (prune).

Ce vin ample et charnu se dégustera principalement au cours de votre repas avec un poisson cuit ou bien de la volaille.

Dosage 6g/bouteille

Servir entre 5 et 7 degrés

