



CUVÉE PRESTIGE Brut

Assemblage :

- 56% Chardonnay
- 44% Pinot noir

Base vendange 2016

Vins de réserve : 32% de Solera de Cuvée Prestige

Dosage : 6,5g/L (liqueur élaborée à partir d'une réserve perpétuelle de Chardonnay)

60 mois de vieillissement en cave minimum.

L'assemblage laisse l'image d'une cuvée charpentée, vineuse avec beaucoup de fraîcheur.

A l'œil, une belle robe or ambré.

Complexité et intensité remarquables avec des notes de prune, de miel, de brioche et de vanille.

Bouche riche et ample avec une belle longueur.

Vin élégant, racé et puissant pour le plaisir de la table.

Disponible en bouteille

5 rue de Reims – 51500 Ludes – FRANCE

Tel : +33 (0)6 80 17 21 51

Email : contact@champagne-jh-quenardel.com

www.champagne-jh-quenardel.com

