



### **Élaboration**

#### **Assemblage :**

50% de Chardonnay, 38% de Pinot Noir, 12% de Meunier.

#### **Dosage :**

Brut - 8 grammes par litre : un champagne avec un dosage en sucre modéré.

“Cette cuvée met en lumière l'impact du temps de vieillissement sur le vin. La cuvée Prestige a été vieillie 48 mois dans les caves traditionnelles champenoises, lui laissant le temps de développer de nouveaux arômes au contact de ses lies.”



## Cuvée Prestige

### **Sensations**

A l'oeil, une robe parée de reflets dorés intenses.

Un champagne raffiné avec une richesse aromatique remarquable.

Une palette de saveurs qui permet d'explorer l'évolution aromatique liée au vieillissement de la cuvée en caves.

### **Accords**

Partenaire idéal de vos apéritifs, la Cuvée Prestige peut également accompagner vos plateaux de fruits de mer et de grands crustacés.

### **Conseils de dégustation**

La cuvée Prestige accompagnera tous vos moments de convivialité et de partage. La Maison J.C. Grill & fils vous conseille de servir cette cuvée à une température de 8°C ou de la laisser vieillir quelques années en cave afin de découvrir tout son potentiel de garde.

