

.....

Valéry
ROBERT
CHAMPAGNE

.....

Notre exploitation familiale est située sur la commune des Riceys.

Tout au long du suivi vignoble et de la vinification, nous prenons le temps d'élaborer et de faire vieillir nos cuvées, fruit d'un assemblage équilibré, riche et complexe pour affirmer la pureté et l'éclat de chaque cuvée.

Notre but, élaborer les Champagnes de vos instants privilégiés...

Cuvée Prestige Brut

Vinification

- ∂ Vendanges manuelles
- ∂ Fermentation alcoolique et malolactique en cuves inox thermorégulées
- ∂ Vieillissement en caves à température maîtrisée
- ∂ Assemblage 70% Pinot Noir – 30% Chardonnay

Dégustation

Le Pinot noir donne à notre Brut Prestige corps et puissance, que nous avons nuancé par le Chardonnay caractérisé par sa finesse.

La robe se pare d'un or pâle agrémentée de fines bulles.

Au nez, la Cuvée Brut Prestige est puissante, riche avec de la matière. Des notes de fruits blancs sont complétées par des arômes de marmelade de pêche.

L'attaque en bouche est franche, ponctuée par des notes de fruits confits (pomme et pêche). Les bulles sont délicates et caressent le palais. Des arômes de fraise et de vanille viennent compléter la palette organoleptique de cette cuvée soyeuse et fruitée.

Température de service autour de 8° à 10° C

Conditionnement

Demi-bouteille (37,5 cl), Bouteille (75 cl), magnum (150 cl), jéroboam (300 cl)

