

ASSEMBLAGE

BRUT PRESTIGE

MEUNIER

60%

CHARDONNAY

40%

RÉCOLTE

50%

VINS DE RÉSERVE

50%




DOSAGE

5 g/l

CHAMPAGNE FRANCIS ORBAN

DEPUIS 1929

Brut Prestige est un Champagne marqué par l'éloquence de son raffinement tout au long du voyage sensoriel vécu à ses côtés, véritable instant de délicatesse et d'invitation à poursuivre à table avec ses convives.

-  Le versement du champagne génère une mousse légère et éphémère, relayée par un cordon de bulles fines et vives qui alimentent une collerette persistante.
-  Le premier nez est un bouquet de fleurs dans lequel se distinguent des parfums d'acacia, de bouton d'or, de giroflée, de fleurs d'oranger, de rose blanche capiteuse, d'aubépine, juste arrondis par des notes de brioche et de pêche.
-  Le premier contact dans le palais est suave et frais, avec une effervescence crémeuse et fondue.

Nous suggérons de profiter de votre Champagne avec un service à 8°C dans un verre élancé et galbé :

- Huîtres fines de claire
- Saumon fumé et cheese-cake fouetté au sirop de gentiane
- Langoustines sauce au beurre et dés de citron pelés, raviole de cresson
- Fromage de chèvre cendré

TERROIRS

VALLÉE DE LA MARNE
Leuvrigny et Sainte-Gemme

SOLS

Argile et Calcaire du Lutécien et Sables du Cuisien

VINIFICATION

Fermentation malolactique provoquée

CUVERIE

Inox

VIEILLISSEMENT

36 mois min. de garde en cave sur lattes

POTENTIEL DE GARDE

3 à 6 ans