

Cuvée PRESIDENCE 2004.

Cette cuvée issue de raisins blancs de Chouilly 100 % Grand cru, est élaborée uniquement lors des meilleures années.

Ce Champagne 100% chardonnay est élevé et vieilli en cave pendant plus de 4 ans. Provenant de nos meilleures parcelles, ce vin aux arômes spécifiques atteint toute sa plénitude lors de la dégustation.

L'œil est immédiatement séduit par sa robe de couleur jaune soutenue presque dorée, dessiné par un cordon effervescent généreux.

En bouche, on découvre une acidité dans un premier temps qui apporte une fraîcheur et un équilibre au vin. A cela s'ajoute des arômes de fruits à chair jaune tels que la pêche et l'ananas qui donnent une note gourmande en fin de bouche.

Ce Millésime exprime toutes les caractéristiques du Chardonnay. Ses qualités naturelles telles que la fraîcheur et la finesse sont gardées tout au long de ces années.

Ce Champagne saura séduire les plus grands connaisseurs par son audace...

Lors de la dégustation, laissez lui le temps de s'épanouir afin de profiter de toutes ses richesses !!!!

ACCORDS METS VINS

Cette magnifique cuvée joue parfaitement des accords avec des langoustines en carpaccio, des sushis, des rougets simplement grillés ou encore un foie gras ou un caviar d'exception.

Il est également très appréciable de le déguster en fin de repas pour finir sur une touche gourmande.

Degré: 12

Dosage: 5g/L.