



Champagne Etienne Doué, Cuvée Prestige 2016, AOC Champagne, Brut

AOC Champagne, Champagne, France



PRÉSENTATION

Cuvée Prestige est un Champagne millésimé Blanc de blancs, issue de notre vignoble de Montgueux

LE MILLÉSIME

Vendange 2016

SITUATION

Le vignoble de Montgueux, situé à une dizaine de kilomètres de Troyes, est perché sur une colline de 268 mètres.

Surnommé le « Montrachet de la Champagne » ses 215 hectares de vignes, principalement plantés en chardonnay, sont majoritairement exposés sud/sud-est ce qui leur procure un ensoleillement idéal.

TERROIR

Les sous-sols de Montgueux sont composés de craie vieille de 90 millions d'années, ainsi que de silex.

La craie, de nature poreuse, empêche les excès d'eau et réhydrate la vigne par temps sec. Ce sol procure un caractère spécial au chardonnay (iodé et salin)

VENDANGES

Vendanges à la main

VINIFICATION

fermentation malolactique

CÉPAGE

Chardonnay 100%

12 % VOL.

Contient des sulfites.

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 3000

Superficie du vignoble: 6.5 ha

Âge moyen des vignes: 30 ans

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année, 2 à 3 ans, 3 à 5 ans

ASPECT VISUEL

Ce champagne se dévoile dans une jolie robe jaune pâle aux reflets or blanc. De nombreux trains de bulles virevoltent et viennent tresser une élégante couronne persistante.

AU NEZ

Le nez est complexe avec une certaine gourmandise où la noisette torréfiée se mêle au pralin, au nougat et à l'amande fraîche.



EN BOUCHE

La mise en bouche est agréable avec une jolie fraîcheur tout au long de la dégustation. Les agrumes jaunes mûrs se marient à la tarte Tatin et à l'écorce d'orange confite. L'effervescence crémeuse participe au plaisir.

ACCORDS GOURMANDS

Conviendra parfaitement avec des écrevisses flambées, avec un quasi de veau, avec une lotte au lard par exemple ou avec une truite aux raisins.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Cuisine du monde, Fruits de mer, Crustacés, Gibiers, Poissons, Spécialités françaises

