

L'HISTOIRE D'UNE VIE

(EX-PRESTIGE)

BLANC DE BLANCS - BRUT PREMIER CRU

DERRIÈRE « L'HISTOIRE D'UNE VIE »

À Sacy, les grands moments comme les petits, bâtissent une vie unique où le bien-être, la générosité et la famille prennent place autour du Champagne Prévost-Hannoteaux. Ce Blanc de Blancs est la cuvée favorite de David, il en aime l'esprit fin et délicat, biscuité et floral... Cela résume parfaitement la douceur et la joie de vivre de la Maison. Un beau clin d'œil à Catherine, qui connaît bien ce cépage blanc... Une cuvée gourmande et élégante que l'on ouvre en toutes occasions, ou juste pour le plaisir !

ET VOUS ?

Quels ont été les moments fondateurs dans votre vie ? Avez-vous une anecdote autour de notre cuvée Blanc de Blancs ?

SA CONSTITUTION

Vignes de Sacy, classées Premier Cru
100 % Chardonnay
3 années de récoltes
Fermentation malolactique complète
Dosage : 11 g/l

EN QUELQUES MOTS

Floral, généreux, citronné

À LA DÉGUSTATION...

Belle robe or pâle à reflets clairs. Mousse dotée d'une belle persistance. Le nez se caractérise par une légère et noble réduction de type jasmin, chèvrefeuille accompagnée de fragrances citronnées et gourmandes de fruits blancs (pêche et abricot). Une note délicatement beurrée nous emporte dans un univers de Chardonnay fin et délicat (pistache, noisette). L'attaque en bouche est franche avec une jolie tension qui vient compléter une expression biscuitée et florale.

À QUELLES OCCASIONS ?

Champagne de toutes occasions. Idéal avec un plateau de fruits de mer, des Saint-Jacques déglacés au Ratafia. En dessert : une tarte à la rhubarbe.

SES FLAGONNAGES

En bouteille trentenaire teintée feuille morte et en magnum.



Amicalement