



BRUT

Prestige

ASSEMBLAGE

Cuvée d'assemblage constituée en majorité de Chardonnay (60 %) et de Pinot Noir (40 %).



VIEILLISSEMENT

7 ans en cave

DOSAGE

10,4 gr/l

ALCOOL

12,10 %

DÉGUSTATION

Fraîcheur, agrumes sont les mots clé pour de cette Cuvée porte-drapeau de la Maison MENNETRIER.

Le nez exprime de belles notes d'agrumes, citron, citron-vert, mais aussi une touche de pain grillé, synonyme d'une belle Évolution en Caves.

La mise en bouche est charpentée suivie d'une ampleur surprenante. La mousse est très crémeuse et apporte souplesse et finesse. La complexité et l'art de l'assemblage des meilleures Cuvées révèlent une belle association de vivacité et de gras, grâce notamment au fameux élevage sur lies champenois ; légère impression toastée sur la fin de bouche. Les vieilles vignes sont bien mises en valeur.

ACCORDS METS ET VINS

Apéritif.

Filet mignon de veau.

Filet de Saint-Pierre sauce safranée.

Andouillette de Troyes au chaource.

DÉGUSTATION

Conseillée dans les 18 mois

SERVIR TRÈS FRAIS

8° environ

DISTINCTIONS

Médaille d'or au concours des vins Elle à table 2025

Médaille d'argent au Concours Terre des Vins 2025

Médaille d'or au Concours Terre des Vins 2023

Médaille d'or au Concours Général agricole 2020

