



Cuvée Prestige 2010

Ce Champagne de plénitude se déguste dans le calme, la sérénité...
Sa finesse et sa douceur de miel d'acacia vous plongera dans un bain de
Jouvence tout en poésie ...



- Culture raisonnée, fermentation cuve inox thermo-régulée, fermentation malolactique, élevage en cuve thermo-régulée, filtration légère
- Brut
- **Dosage** : 9g
- Millésime 2010
- Guide Hachette 2015 – Gault et Millau 2015
- **Médaille d'Or 2016** au « Concours des Vignerons Indépendants »
- **Cépages** : 75% chardonnay, 25% pinot noir

Dégustation :

- **Vue** : jaune or
- **Nez** : discret, floral (fleurs blanches, rose, violette), fruits confits, miel
- **Bouche** : intense, fleurs blanches, mirabelle confite, nougat, noisette

- **Accords** : Apéritif, poisson en terrine ou à la crème, sushis, ris de veau, fromages frais



Champagne Dom Bacchus Arnaud et Lydie Billard 4 rue de Bacchus 51480 Reuil

Tel : +33 (0)326.58.66.60 info@domaine-bacchus.com www.dom-bacchus.com

