



Cuvée Prana - Vieilles Vignes 2007

Ce Champagne éveillera vos sens visuel et olfactif ...tout en régénérant vos méridiens ...Récolté uniquement les années de millésime. Sélection sur 70 ares de vignes de 35 ans sur sols argilo-sableux, mi-côteaux plein sud. Sans chaptelisation



- Culture raisonnée, fermentation cuve inox thermo-régulée, fermentation malolactique, élevage en cuve inox thermo-régulée, filtration légère

- Brut zéro (sans dosage)
- Millésime 2007
- Guide Hachette 2015
- **Cépage** : 60% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier

L'assemblage dépend de la production des 5 parcelles sélectionnées en cœur du vignoble.

Dégustation :

- **Vue** : jaune or
- **Nez** : expressif, complexe, notes fruits confits (pomme cuite, coing), notes grillé et sous-bois
- **Bouche** : bel équilibre, et longueur finesse et complexité exprimant la pomme confite, coing, sous- bois, épice, et torréfié.
- **Accords** : Apéritif dinatoire, gigot d'agneau, gibier (daube de marcassin, daim, biche)



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