



CHAMPAGNE DISSAUX BROCHOT

BRUT PRESTIGE

Caractéristiques de la cuvée :

Brut sans année assemblé avec 25% de vins de réserve.
Assemblage 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir.

Vieillessement :

Minimum 36 mois de vieillissement en cave. Descriptif : Champagne issu exclusivement des têtes de cuvées, fruit du mariage de nos meilleurs millésimes.

Plaisir de l'oeil :

La robe est dorée et brillante aux reflets délicats, avec une effervescence vive.

Plaisir du nez : Le nez expressif allie fraîcheur et fruité. Il révèle des notes de fruits frais et florales.

Plaisir du palais : L'attaque en bouche est vive et rafraichissante. La structure est équilibrée avec un dosage parfaitement intégré. La finale est longue et persistante.

Contenance disponible : bouteille 75cl et également en jéroboam.

Terroirs : Binson-Orquigny, Reuil. Vignes âgées de 15 à 35 ans.

ACCORD METS & VINS

Sa puissance, son fruit et sa fraîcheur réveilleront vos papilles lors de grandes journées de fête. Il sera l'atout indispensable à la réussite de vos moments privilégiés.

Accompagne facilement les repas sur un Goujonnettes de saumon à l'oseille, des Saint-Jacques aux truffes, un poisson blanc (sandre, sole), un blanc de turbot ou du Caviar.

« Le champagne met la vie à l'échelle du rêve. »

Paul Guth



Champagne DISSAUX BROCHOT - 2 Rue des Cannes - Cidex 334 - 51700 BINSON ORQUIGNY Tel 03.26.58.05.63

Mail : dissaux.brochot@wanadoo.fr - Site internet : <http://www.champagne-dissaux-brochot.com>