

**CUVEE PRESTIGE**  
**MILLESIME BRUT GRAND CRU**

**COMPOSITION :**

**80 % Chardonnay - 20 % Pinot Noir**

**ASSEMBLAGE :** Il arrive que la nature nous fasse don d'une récolte d'une qualité exceptionnelle. La maison Cuperly élabore alors un Millésime. Elevé d'abord en fût de chêne, il vieillit ensuite au moins cinq ans, en bouteilles, dans nos caves.

**CARACTERISTIQUES/ DEGUSTATION :**

La robe est d'un jaune d'or aux reflets brillants. Les bulles sont particulièrement fines et discrètes.

Le nez est complexe et intense, il en exhale des parfums de tilleul auxquels se mêlent des notes boisées et vanillées.

La bouche est riche et charpentée, bien équilibrée avec un final brioché et épicé.

**GASTRONOMIE :**

Vin en pleine maturité, complexe et harmonieux, il accompagnera merveilleusement une viande blanche ou une volaille. Idéal pour un repas d'exception.



Disponible en bouteille 75cl.

**RECOMPENSES :**

- ❖ **Mention "Recommended" par Decanter, Decanter Magazine de Janvier 2014 (Millésime 2006)**
- ❖ **Guide Euvrard Garnier 2013 - note entre 15,75 et 17,75/20 Coup de Cœur (Millésime 2002)**
- ❖ **Guide Dussert-Gerber des vins 2013 : Classé Espoir (Millésime 2002)**
- ❖ **Guide Flavours from France 2012 – 89/100 (Millésime 2002)**
- ❖ **Guide Gilbert et Gaillard 2011 – 79 /100 (Millésime 1998)**

S.A. CHAMPAGNE CUPERLY AU CAPITAL DE 1 000 000 € - Siège Social : 2 rue de l'Ancienne Eglise - 51380 VERZY  
FRANCE

Bureaux et caves : ZI Les Monts de Sillery – Route de Sainte Ménéhould – 51360 PRUNAY  
TEL : 03.26.05.44.60 - FAX : 03.26.49.98.74

[www.champagne-cuperly.com](http://www.champagne-cuperly.com) - [cuperly.commercial@orange.fr](mailto:cuperly.commercial@orange.fr)