

**CUVEE PRESTIGE**  
**BLANC DE BLANCS GRAND CRU**

**COMPOSITION :**

**100 % Chardonnay**

ASSEMBLAGE : Tête de cuvée, raisins issus des Grand Crus de blancs, élevé 12 mois en fût de chêne, avant la mise en bouteille.

**CARACTERISTIQUES/ DEGUSTATION :**

La robe est d'un bel or aux reflets verts évoluant sur un or plus soutenu, d'une belle mousse persistante avec de très fine bulles.

Le bouquet frais et délicat dégage des notes de fleurs de sureau auxquelles se mêlent des parfums légèrement boisé et d'agrumes.

La bouche est pleine et élégante avec une dominante, en attaque, de citron vert, pamplemousse pour finir sur des notes de fruits secs, pain grillé. Un moment rare de dégustation qui ne s'oublie pas.

**GASTRONOMIE :**

A servir à l'apéritif pour sa fraîcheur, il accompagnera merveilleusement un plateau de fruits de mer ou un poisson.



Disponible en bouteille 75cl

**RECOMPENSES :**

- ❖ **Magazine Tasted Dégustation par Andreas Larsson 2015 – 80,5/100**
- ❖ **Guide Gilbert et Gaillard 2014 : 85/100**
- ❖ **Guide Euvrard Garnier 2013 - note entre 13,75 – 15,75/20**
- ❖ **Guide Dussert-Gerber des vins 2013 : Classé Espoir**
- ❖ **Guide Euvrard Garnier 2012 - note entre 13,75 – 15,75/20**

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)