

**CUVEE PRESTIGE**  
**BLANC DE NOIRS GRAND CRU**

**COMPOSITION :**

**100 % Pinot Noir**

**ASSEMBLAGE :** La recherche de la typicité du Pinot Noir des Grands Crus de la Montagne de Reims a guidé le choix des vins composants cette cuvée. La conservation en fût de chêne durant une année puis quatre à cinq années en bouteilles parachèvera l'élaboration de ce Champagne à forte personnalité.

**CARACTERISTIQUES/ DEGUSTATION :**

La robe est riche aux reflets soutenus et légèrement ambrés. Les bulles lentes et fines finissent en cordon élégant et discret.

Le nez est fait d'arômes complexes de fruits secs se mêlant à des saveurs épicées.

La bouche élégante et savoureuse est d'une grande vinosité. De concentration élevée, le final est fait de notes de thym et de poivre.

**GASTRONOMIE :**

Ce Champagne haute couture, signé Cuperly est d'une rareté réservée aux amateurs avertis à la recherche de cuvées exclusives et racées.

A déguster au cours d'un repas gastronomique.



Disponible en bouteille 75cl.

**RECOMPENSES :**

- ❖ **Médaille d'Or Guide Gilbert et Gaillard 2015 : 87/100**
- ❖ **Médaille d'Or Guide Gilbert et Gaillard 2014 : 88/100**
- ❖ **Médaille de Bronze– Decanter World Wine Awards 2014**
- ❖ **Médaille de Bronze– Decanter World Wine Awards 2013**
- ❖ **Médaille d'Argent – Decanter World Wine Awards 2013**
- ❖ **Guide Euvrard Garnier 2013 - note entre 15,75 et 17,75/20**
- ❖ **Médaille d'Or Guide Gilbert et Gaillard 2013 – 88/100**
- ❖ **Guide Euvrard Garnier 2012 - note entre 15,75 et 17,75/20**

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)