



CHAMPAGNE
LABBE & FILS

Cuvée Prestige

Élégant et raffiné, ce Champagne d'exception, composé de 50 % de Chardonnay et 50 % de Pinot Noir est élevé durant 4 à 5 ans dans nos caves. Fait de l'assemblage de vin d'une même année, la cuvée Prestige est élaborée uniquement grâce aux meilleurs millésimes.

À l'oeil

La bulle fine et légère de cette cuvée nous séduit au travers de sa délicieuse robe jaune pâle.

Au nez

Des effluves subtiles de pain chaud et brioche viennent se mêler à celles de fleurs et de fruits mûrs.

En bouche

Les nombreuses années d'élevage dans nos caves libèrent une bulle fine et discrète accompagnée d'arômes élaborés.

Un savoureux mélange de fruits jaunes compotés et de fleurs sont relevés par un léger goût toasté.

Accords

Un champagne raffiné, qui fera plaisir aux amateurs lors de vos apéritifs. Il se marie très bien avec les poissons en sauces comme la sole meunière ou les st Jacques à la crème.

Degré alcoolique : 12.5 % vol
Prêt à déguster, garde de 5 à 7 ans



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Contient des sulfites