

CHAMPAGNE



PONSON

PASCAL

Prestige

Emblème de la Maison PONSON depuis plusieurs générations, le Prestige Brut est le messager des traditions.

Les raisins qui composent cette cuvée sont exclusivement issus des vignobles premiers crus de la Petite Montagne de Reims. Ceux-ci sont cultivés de façon durable et sont en cours de certification Agriculture Biologique.

Composée exclusivement de «têtes de cuvées», elle se distingue par sa dominante pinot meunier qui lui confère un fruité d'une élégance unique.

- Assemblage : 70% pinot meunier, 15% pinot noir, 15% chardonnay
- Age moyen du vignoble : 35 ans
- Elevage : 90 % en cuve inox et 10 % en tonneaux sans soutirage.
- Fermentation malo-lactique : faite sur l'ensemble des vins.
- Prise de mousse et vieillissement : 3 ans à 12°C
- Production : 70 000 bouteilles
- Année dominante : 2017
- Dosage : 10 g / L
- Visuel : or cristallin
- Nez : fruits fins et délicats (fleurs blanches et agrumes).
- Palais : bouquet fin et discret, en harmonie subtile, frais et élégant.

Existe en demi sec (20 g / litre de sucre)