

CHAMPAGNE



PONSON

Emblème de la Maison PONSON depuis plusieurs générations, le « Premier Cru » est le messager des traditions. Appelé « Prestige » auparavant, il a subi un an de cave supplémentaire et nous lui avons retiré 3 grammes de sucres.

Les raisins qui composent cette cuvée sont exclusivement issus des vignobles Premiers Crus de la Petite Montagne de Reims et ils sont en cours de Certification Agriculture Biologique.

Composé exclusivement de «têtes de cuvées», ce Champagne 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.
- Vieillissement : en Cuves inox pour 90%, en fûts de chêne pour 10%.
- Elevage : 8 mois sur lies fines.
- Fermentation malo-lactique : faite sur l'ensemble des vins.
- Prise de mousse et vieillissement : 48 mois à 12°C.
- Production : 20 000 bouteilles.
- Année dominante : 2016.
- Dosage : 8 g /L (Liqueur Maison).
- Visuel : or cristallin.
- Nez : fruits fins et délicats (fleurs blanches et agrumes).
- Palais : bouquet fin et discret, en harmonie subtile, frais et élégant.