PRESTIGE MILLÉSIME

LES PERLES DE LA DHUY BRUT GRAND CRU

Terroirs
Aÿ, Chouilly.

Assemblage
80 % Chardonnay,
20 % Pinot Noir.

Élaboration
Récolte manuelle et vinification traditionnelle champenoise en cuve inox. Sélection rigoureuse des parcelles. Élaboré uniquement les années d'exception.

Vieillissement
6 ans sur lies minimum.

Dosage
6 gr. / L.

Titre alcoométrique
12,5 % vol.

Dégustation

Or pâle brillant avec de légers reflets verts.

Complexe avec de subtils arômes d'agrumes compotés et de fleurs blanches.

Fraîche et complexe avec de fines notes d'agrumes, de brioche et de beurre.

À quel moment le consommer ?
Pour les apéritifs des grandes occasions mais aussi avec des viandes blanches ou poissons en sauce.

Conditionnement

75cl

Peut être présentée en étuis individuel.