

---

# CHAMPAGNE COMPAGNIE DES CARABINIERS DU PRINCE DE MONACO

## Cuvée Prestige Brut Blanc

---

**Année de récolte** : 2011

**Cépage** : Pinot Noir 75 % - Pinot meunier : 10 % - Chardonnay : 15 % (25% de vin de réserve)

**Terroir** : argilo calcaire de Spoy (Côte des Bar).

**Travail de la vigne** : vignes de 10 à 40 ans - Taille chablis et cordon - Travail du sol sous le rang - Implantation de blé en automne pour éviter l'érosion et le lessivage des éléments nutritifs - Raisonnement des pratiques culturales - Exploitation certifiée Terra Vitis depuis 2011

**Vendanges manuelles** : pressoir à plateau incliné - Pressage en douceur - cuves thermo régulées - Débourage naturel.

**Vinification** : méthode traditionnelle - Fermentation à 18° pendant la fermentation alcoolique - Fermentation malolactique complète - Filtration et stabilisation tartrique - Seconde fermentation en bouteille - Elevage sur latte pendant 24 mois minimum.

**Dégustation** : nez expressif et gourmand, il s'ouvre sur des arômes de fruits frais et compotés avec une touche de notes florales.

La bouche, ample et gourmande est relevée par une longueur en fin de bouche.

**Accords Mets/vins** : apéritif, Saumon mariné et fumé, Saint Jacques...

**Dosage** : 6,5 g/l

### Analyses :

Alcool : 12,10

Sucre (g/l) : 12,6

Acidité totale (g/l en H<sub>2</sub> SO<sub>4</sub>) : 5,59

Acidité volatile (g/l en H<sub>2</sub> SO<sub>4</sub>) : 0,30

SO<sub>2</sub> libre (mg/l) : 5

SO<sub>2</sub> total (mg/l) : 59 PH : 2,97

