



# CHAMPAGNE Laurent Lequart

## PRESTIGE EXTRA BRUT

Cette cuvée Prestige est issue d'une sélection des meilleures cuvées de Meunier, vinifiées en fût de chênes. Puissant, élégant, charpenté et charnu, ce vin révèle des arômes de fruits jaunes, des saveurs de vanille et de cannelle. La cuvée Prestige est donc est une ode au cépage Meunier transcendé par notre terroir et notre savoir-faire pour délivrer des nuances sensorielles la rendant digne des plats nobles et de caractères.

### TERROIR :

Passy-Grigny  
Sols argilo-calcaire

### ASSEMBLAGE :

100% Meunier

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

Récolte Manuelle  
Pressoir Coquard 8000 kg  
Débourbage à froid 12h  
Fermentation malolactique partielle  
Vinification en fût de chêne  
Elevage sur lies 6 à 8 mois  
6 ans de vieillissement

**DOSAGE:** 6g/l

**FLACONNAGE :** Bouteille & magnum

### LES SUGGESTIONS DU CHEF :

Carpaccio de Saint-Jacques aux éclats de truffe blanche  
Homard Termidor  
Foie gras poêlé et sa réduction de rhum ambré  
Lentillons de Champagne et magrets de canards confits



CHAMPAGNE LAURENT LEQUART - 17 RUE BRUSLARD - 51700 PASSY-GRIGNY

TÉL : +33 (0)3 26 58 97 48 -

EMAIL : l.lequart@champagnelaurentlequart.fr

www.champagne-lequart.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.