



CHAMPAGNE Laurent Lequart

SWEET PRESTIGE *DOUX*

Cette cuvée Sweet Prestige est issue d'une sélection des meilleures cuvées de Meunier, vinifiées en fût de chênes.

La Sweet Prestige est une champagne singulier et atypique, qui séduira les amateurs de vins moelleux.

Puissant, élégant, charpenté et charnu, ce vin révèle des arômes de fruits jaunes, des saveurs de vanille et de cannelle.

Ce Champagne 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
6 ans de vieillissement

DOSAGE : 54g/l

FLACONNAGE : Bouteille

LES SUGGESTIONS DU CHEF :

Foie gras truffé
Côte de bœuf et foie gras poêlé
Poulet sauté aux mangues et sauce chili



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.