

CUVÉE PRESTIGE « PRINCESSE DES THUNES » • GRAND CRU

Exploitation certifications



2013 :
High Environmental
Value



2016 :
Sustainable
Viticulture in
Champagne



October 2022 :
Certification
organic farming



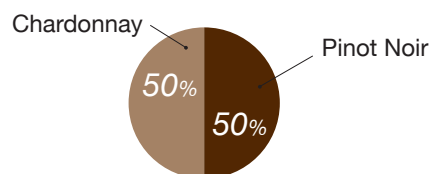
Dosage

Extra-Brut
5 g/L

Vinification

Un champagne d'exception caractérisé par son savant assemblage de vieux vins (élevés et vinifiés uniquement en foudres de chêne de 34 hectolitres) et son long vieillissement en cave.

Cépages



Dégustation

La Cuvée Prestige "Princesse des Thunes" arbore une robe à l'aspect lumineux et assez fluide, de couleur or jaune pâle avec des reflets jaune pâle soutenu et d'un bel éclat.

Le premier nez se montre envoutant, subtile alliance d'un boisé toasté à un bouquet de fleurs incarné par des notes de jasmin, de bouton d'or, d'aubépine, de coquelicot, d'acacia et de pâquerette des prés. L'aération du Champagne permet d'ajouter au plaisir des notes de beurre chaud, de pain grillé, d'amande émondée, de noisette à cueillir.

Le premier contact dans le palais est riche et frais, avec une effervescence crémeuse et fondue. La Cuvée Prestige "Princesse des Thunes" développe une matière fruitée pulpeuse et charpentée, soulignée par une acidité citronnée et de fruits charnus. Le milieu de bouche est orchestré par une minéralité crayeuse qui confère de la franchise, de la salinité iodée et de l'allonge dans le palais avec de la résonance calcaire et fruitée. Le travail sous-bois renforce la puissance du vin en lui conférant du croquant et des tanins polissés. Les quelques aspérités résiduelles fusionnent avec le fruit et la fraîcheur pour offrir une finale pleine, riche, sapide et vineuse, de grande persistance.

Accords mets | vin

- Homard bleu rôti au naturel, beurre blanc,
- Cannelle rôtie, crémeux de cerneaux de noix et quetsches, sarrasin lié au beurre fumé,
- Faux filet de boeuf charolais, crémeux de foie gras et lentillons de Champagne,
- Filet de chevreuil rôti au genièvre, potimarron, châtaignes et persil tubéreux.

Références

- Guide des Vins Hachette 2018-2019,
- Guide Champagne Gault & Millau 2019-2022,
- Guide Dussert-Gerber des Vins 2019-2020-2021,
- Guide des Vins Bettane & Desseauve 2020,
- The Champagne Guide Tyson Stelzer 2020-2021,
- Tom Stevenson - Christie's World Encyclopedia of Champagne & Sparkling Wine,
- Richard Juhlin - Champagne Guide et Parfum de Champagne,
- Nominated by Jancis Robinson on 3rd April 2021 : Score 17.

Flaconnages

Bouteille (75 cl).



GRAND CRU

★★★★

