CHAMPAGNE
Pothelet-Margouillat

Cuvée **PRESTIGE**

MILLÉSIME 2011

ASSEMBLAGE
70% Chardonnay - 20% Pinot Noir - 10% Pinot Meunier
50% des raisins Chardonnay sont vinifiés en fûts de chêne de 228 litres puis laissés sur lies pendant 6 mois.

VINIFICATION
en cuves inox thermo-régulée
fermentation malolactique partielle
passage au froid et filtration sur plaques

ÉLEVAGE
Les bouteilles sont élevées en cave «sur lattes» donc sur lies pendant 5 ans au minimum.
Elles se reposent au moins 12 mois après le dégorgement.

DOSAGE
8 g / litre de sucre
La liqueur ajoutée lors du dégorgement est issue de vins élevés en fûts de 228 litres pendant un an sur lies.

La VENDANGE en Champagne est manuelle

DÉGUSTATION
Fleuron de notre maison, cette Cuvée est très prisée et appréciée par les connaisseurs qui la propose à l'apéritif, en accompagnement de mets délicats et avec des desserts légers.

*Disponible en **Bouteille (75cl)***

Champagne Pothelet-Margouillat
3, rue Saint-Vincent 51530 Chavot-Courcourt
✆03 26 54 32 81 - 06 81 39 34 04
champagne-pothelet@wanadoo.fr
champagne-pothelet-margouillat.fr