CHAMPAGNE
J.H
QUENARDEL



CUVÉE PRESTIGE

Assemblage :

- 50% Chardonnay
- 50% Pinot noir

Base vendange 2020
Vins de réserve : 23% de Solera de Cuvée Prestige

Dosage : 6g/L (liqueur élaborée à partir d'une réserve perpétuelle de Chardonnay)

60 mois de vieillissement en cave minimum.

L'assemblage laisse l'image d'une cuvée charpentée, vineuse avec beaucoup de tension et de fraicheur.

A l'œil, une belle robe or ambré.
Complexité et intensité remarquables avec des notes de prune, de miel, de brioche et de vanille.

Bouche riche et ample avec une belle longueur et une finale citronnée.

Vin raffiné, riche et puissant pour le plaisir de la table.

Disponible en bouteille

5 rue de Reims – 51500 Ludes – FRANCE
Tel : +33 (0)6 80 17 21 51
Email : contact@champagne-jh-quenardel.com
www.champagne-jh-quenardel.com