

Producteur: David Nicolo, Gérant SCEV Nicolo & Paradis

Origine: France

Région: Champagne

Cépages: 70% Chardonnay et 30% Pinot Noir

Degré d'alcool: 12°

Sols: Argilo-Calcaires

Présentation: 75cl, 37.5cl

Vignes âgées de 30 à 60 ans

Bouchon: Liège

GAMME MANOIR

Champagne Brut Prestige



Le Champagne Brut Prestige Nicolo & Paradis en quelques mots...

Notre Champagne Prestige est un assemblage de Chardonnay et de Pinot Noir et d'une sélection de vieux vins. Avec ses premières notes d'agrumes frais, il est très charpenté en bouche et évolue vers des arômes élégants de pâte d'amande.

Un vignoble soigné, la fierté de notre maison de champagne...

Après des études de viticulture et œnologie et fort de son expérience, David Nicolo a repris l'exploitation familiale existante depuis plus de trois générations. Passionné par son métier, David a agrandi son exploitation avec la reprise du Champagne Camille PARADIS et Fils. Situé à Colombé-le-sec, dans l'Aube, le vignoble couvre plus de 17 hectares, principalement en cépages de Pinot Noir, les cépages de Chardonnay et de Pinot Meunier assurant l'équilibre des assemblages. Dans les vignes, les travaux allient respect de la tradition et protection de l'environnement car notre philosophie est d'allier une culture raisonnée à une utilisation régulée de produits phytosanitaires.

La vinification du champagne Brut Prestige Nicolo & Paradis...

- Seuls les jus de première presse – les cuvées – sont utilisés
- Pressoirs pneumatiques
- Débourageage naturel
- Fermentation alcoolique durant environ 15 jours à 18°C, la fermentation malolactique se fait en même temps
- Utilisation minimale du soufre
- Après la mise en bouteille, la cuvée est mûrie sur lattes au moins 5 ans
- Dosage de sucre: 8g par litre
- Liqueur d'assemblage faite maison à base de sucre de canne et de vin de Chardonnay

DEGUSTATION : Avec une couleur jaune intense et de très fines bulles, ce Champagne est très fin avec ses arômes d'agrumes frais. Très charpenté en bouche, il évolue vers des notes élégantes de pâte d'amande. **TEMPERATURE DE DEGUSTATION:** 6-8°C

RECOMMANDATION: Ce Champagne est délicieux en apéritif mais également avec du foie gras ou des plats de poisson en sauce.

