



CHAMPAGNE  
BERNARD LONCLAS

BASSUET - FRANCE

CUVÉE PRESTIGE

*Douceur et Onctuosité*



Créateur d'excellence  
depuis 1976



# CUVÉE PRESTIGE



## *L'élaboration*

Vendange triée de nos parcelles les mieux exposées à plus faible récolte. Assemblée de cœur de cuvée par 2/3 Chardonnay et 1/3 Pinot Meunier. Dosage en sucre 14 g/L.

Cette qualité est dosée également en Demi-Sec à 36 g/L pour vos desserts ou un foie gras.

## *La dégustation*

**Robe :** Fines bulles continues, teintée jaune paille brillante.

**Nez :** Mélange fleurs blanches et très fruité.

**Bouche :** Belle sensation de douceur, liquoreux mais aussi belle fraîcheur.

## *L'apprécier*

Cuvée raffinée, féminine, un Champagne de tous les instants et jusqu'à l'aurore.



CHAMPAGNE  
BERNARD LONCLAS

BASSUET - FRANCE

Rue de Vavray - Chemin de Travent - 51300 BASSUET - FRANCE

Tél. : +33 (0)3 26 73 98 20 - Fax : +33 (0)3 26 73 16 17

[contact@champagne-lonclas.com](mailto:contact@champagne-lonclas.com)