

CHAMPAGNE

Jacky TAPPREST
& Fils



Prestige

LA QUINTESSENCE DE L'ÉLÉGANCE



ASSEMBLAGE

Assemblage de Pinot Noir (40%), de Chardonnay (40%). et de Meunier (20%).

Dégustation

ŒIL

Ce vin d'un jaune intense aux reflets d'un léger vert suscite l'intérêt et appelle à la dégustation.

NEZ

Le premier nez dévoile des arômes de figes et de fruits confits. On y découvre une belle évolution et de belles fragrances d'agrumes.

BOUCHE

Ce vin de Champagne révèle un bel équilibre en bouche ainsi qu'une élégante finesse en accord avec le nez.

La cuvée Prestige se marie à merveille avec les plats composés de poissons tels que la sole grillée, les cannellonis de crevettes ou encore les sushis.

CHAMPAGNE JACKY TAPPREST & FILS

29 Rue de la Vallée du Landion 10200 Spoy | 06 87 11 92 70 | champagne.tapprestjacky@orange.fr