



## Champagne Ex. Brut BdN Les Vignes Basses

Julien Prélat

<b>Type</b>	Vin pétillant
<b>Origine</b>	France, Champagne
<b>Producteur</b>	Julien Prélat Champagne
<b>Expansion</b>	Reste sur la levure pendant au moins 28 mois
<b>Contenu</b>	75 cl
<b>Phase de dégustation</b>	jusqu'à 15 ans
<b>Température de service</b>	8- 10° C
<b>Teneur en alcool</b>	12 %
<b>Cépages</b>	Pinot Meunier
<b>Numéro d'article</b>	43308305

### Commentaires

Le Champagne Les Vignes Basses de Julien Prélat est composé à 100% de raisins Meunier, qui poussent sur les sols marneux et calcaires du village de Celles-sur-Ource, dans la Côte des Bar.

### Recommandation culinaire

Excellent pour des apéritifs riches en convivialité, avec de la charcuterie, du fromage, du poisson cru ou en carpaccio, ainsi que des entrées végétariennes.

### Notes de dégustation

Le champagne se caractérise par une structure harmonieuse et agréable, avec des arômes de fruits blancs mûrs comme l'abricot et les agrumes confits, mais sans douceur excessive.