

# Champagne Prestige, old vintages



## Grape Variety

Chardonnay



## Terroir

Le Mesnil-sur-Oger  
& Oger



## Vintage

1996, 1998  
2001, 2004



## Vinification

Low temperature  
fermentation



## Ageing

At least 10 years of aging  
on lath



## Dosage

En fonction du millésime  
et du dégorgement



## Tasting

Gourmet wine, complex,  
brioché and mineral.



## Reward

Gault & Millau 15/20  
Le Figaro 16/20

“

### Gault & Millau 15/20 – Le Figaro 16/20

« 2004: Cette cuvée s'habille d'une robe or vert, une robe animée de bulles fines et abondantes. Au nez, on découvre un champagne puissant, sur des notes d'agrumes confits et de fruits blancs. Après quelques instants, le nez s'ouvre sur des notes de brioche grillée et de miel. En bouche, c'est un vin rond et ample, porté par une belle fraîcheur avec des notes de fruits murs, de mirabelle et de reine-claude. On décèle aussi une touche vanillée et une pointe acidulée en fin de bouche. »

Gold green color, with many fine bubbles.

Powerful, floral and mineral nose. Amiable mouth, with a lot of mineralogy, a hint of jasmine, and a sour note. Perfect for aperitif.

It will also go great with fish, seafood like oysters or Japanese food. Great wines reserved for the connaisseurs.