



CHAMPAGNE  
**JOANNÈS-LIOTÉ**  
et FILS



## CUVÉE **PRESTIGE**

La robe dorée soutenue par une mousse crémeuse dénote la maturité. Les reflets paillés donnent une impression de richesse. Le nez est concentré, dominé par des arômes de fruits confits (abricot sec, pruneau), de miel et de fruits secs (noix fraîche).

Il s'y adjoint des sensations pâtissées de pain d'épices et de pâte sablée ainsi qu'une note de cannelle.

La bouche est ample et mature, on retrouve les fruits secs et confits, la persistance aromatique est importante et une touche sucrée ressort en finale.

Cette cuvée est un Champagne abouti au sommet de son expression.

Une étoile dans le guide Hachette 2015

**70%**

CHARDONNAY

**30%**

PINOT NOIR



DISPONIBLE EN :

Bouteille

**“IL POURRAIT ÊTRE SERVI À TABLE AVEC DES METS  
SUCRÉS-SALÉS (VOLAILLE AUX PRUNEAUX) OU AVEC  
UNE CUISINE PLUTÔT LOINTAINE (TAJINE).”**



CHAMPAGNE  
**JOANNÈS-LIOTÉ**  
et FILS

CHAMPAGNE JOANNÈS LIOTÉ

**Adresse :** 31 rue Victor Hugo - 51530 Mardeuil - France

**Tél. :** 03 26 55 32 02 / **Port. :** 06 44 26 00 23

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

[www.champagne-joannes-liote.com](http://www.champagne-joannes-liote.com)