

<http://www.champagneprat.com/noschampagnes/EN-champagne-brut-georges-de-la-chapelle.php>



CHAMPAGNE BRUT GEORGES DE LA CHAPELLE

Savant assemblage des cépages champenois, le champagne brut Cuvée exclusive Georges de la Chapelle est vivant et frais.

Une cuvée à partager en toute convivialité entre amis...

Des bulles fines qui s'égaient...[La suite...](#)

Dégustation : à l'apéritif

Prix au départ de nos celliers :

Bouteilles 75cl: **20.10€**

Un petit plus

Les cuvées exclusives rendent hommage à Georges, un homme visionnaire qui en achetant la ferme de la Chapelle et en la léguant à ses neveux, a permis entre autre à Yveline et Alain Prat de créer cette belle aventure des champagnes Prat.

Caractéristiques

Création:

35% Chardonnay, 30% Pinot noir et 35% Pinot Meunier. Vieilli au moins 3 ans dans nos caves.

Apparence:

Des bulles fines qui s'égaient à la surface du vin. La robe est dorée avec des reflets de pamplemousse. Elle est brillante et limpide.

Nez :

Le nez révèle des arômes d'été: la pêche, l'abricot, la paille séchée, la confiture de prune avec des senteurs plus épicées qui évoquent la cannelle.

Bouche :

La sensation fruitée est prédominante.

Avis de l'oenologue :

"C'est un champagne à dédier à l'apéritif, pour un vin d'honneur ou un cocktail. Un superbe champagne de société. "

Prova na EXPOVINIS BRASIL 2015. São Paulo 22/04/2015.