

Un trésor synonyme de famille, transmission et savoir-faire.



 entre 8° et 10°C

## CUVÉE VICTOIRE PREMIER CRU



### Vinification

**Terroirs :** 1<sup>er</sup> Cru de la Côte des Blancs :  
Mesnil sur Oger, Vertus et Chamery.

**Assemblage :**  
50% Chardonnay  
37% Pinot Noir  
13% Meunier

**Dosage :** 10 g/l



### La dégustation

**Couleur :** Une robe dorée, joli train de bulles.

**Nez :** Le premier nez est sur le pamplemousse, puis il s'ouvre sur des arômes de miel et de brioche.

**Bouche :** La bouche est fraîche, puissante, ou s'expriment des arômes de fruits blancs comme la poire et la pêche.



### Recommandations

**Conservation :** À conserver jusqu'à 3 ans.

**Moment de dégustation :** En apéritif, avec des viandes blanches ou du poisson.



En 1989, Jean-François et Christophe Rapeneau ont souhaité transmettre leur savoir-faire avec une cuvée d'exception : La Cuvée Victoire. Issue du vignoble familial, elle est élaborée avec une sélection méticuleuse de terroirs majoritairement classés Premier Cru. La bouteille est un hommage au flacon unique et originel du XVIII<sup>ème</sup> siècle.