



YANNICK PRÉVOTEAU

CHAMPAGNE

VIGNOBLE CERTIFIÉ
HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE & VITICULTURE DURABLE EN CHAMPAGNE

LA PERLE DES TREILLES BRUT NATURE

L'EXPRESSION PURE DE L'UNION DU PINOT NOIR ET DU CHARDONNAY

Cette cuvée doit son nom au lieu-dit de notre exploitation "Les Treilles". Autrefois, la vigne était cultivée dans les jardins, le long d'un mur, sur une tonnelle ou un treillage.

La Perle est quant à elle un clin d'œil à la baie de Chardonnay qui la compose.

TERROIR

Ay Grand Cru
Pierry 1er Cru
Damery

ASSEMBLAGE

- 60 % Pinot Noir
- 40 % Chardonnay
- 50 % de vin de réserve 2016
25 % de vin de réserve 2015
25 % de vin de réserve 2014

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Vinification en cuves inox et fermentation malolactique partielle
- Vieillessement sur lies de 48 à 60 mois
- Dégorgement : minimum 6 mois
- Dosage : zéro dosage
- Degré d'alcool 12%/Vol.

DÉGUSTATION

Œil Robe lumineuse, or jaune avec des bulles très fines et une mousse persistante.

Nez Franc et intense. Il révèle tout d'abord des arômes des fruits secs.

Il dévoile ensuite toute sa complexité en exprimant des arômes gourmands de fruits séchés : figue, ananas et abricot.

La finale est subtile avec des notes de miel, pain d'épices et viennoiseries.

Bouche L'attaque en bouche est en harmonie avec le nez, aromatique et gourmande. L'équilibre entre le gras, l'acidité et l'alcool est parfait. L'ensemble est très rond et offre une longueur en fin de bouche proche des 10 caudalies.

ACCORDS GOURMANDS

Blanquette de veau à l'ancienne
Poularde à la sauce suprême champignon
Bécasses farcies au foie gras
Poulet au curry et lait de coco.

CONSEILS

Potentiel de garde : 5 à 7 ans
Température de dégustation : 8 à 9°C.

CONTENANTS :

Disponible en bouteille 75 cl

