



YANNICK PRÉVOTEAU

CHAMPAGNE

VIGNOBLE CERTIFIÉ
HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE & VITICULTURE DURABLE EN CHAMPAGNE

LA PERLE DES TREILLES BRUT

UN CHAMPAGNE DE
CARACTÈRE À L'EXPRESSION
NOBLE. À DÉGUSTER ENTRE
AMATEURS.

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
- Vieillesse sur lies de 48 à 60 mois
- Dégorgement : minimum 6 mois
- Dosage 9.5 g / litre
- Degré d'alcool 12%/Vol.

DÉGUSTATION

Œil Robe lumineuse, jaune doré avec des bulles très fines. La sensation visuelle annonce un champagne riche et frais qui invite à la dégustation.

Nez Concentration et finesse. Crème, brioche et poivre blanc s'expriment en premier. Des notes plus minérales et iodées s'associent ensuite à des notes fruitées de poire et de raisins muscatés.

Bouche L'attaque est fraîche avec la sensation de croquer dans le raisin frais à maturité, souple grâce à son effervescence crémeuse. La finale est explosive avec une acidité émoussante aux arômes de citron, pomme verte et poire. En se réchauffant, il évolue vers des notes boisées, vanillées, de caramel au lait, à la fois riche et complexe.

ACCORDS GOURMANDS

Filet de sandre aux baies roses - Ris de veau aux morilles - Poire gratinée au fromage de chèvre et romarin.

RÉCOMPENSES

- Médaille Or International Prague Wine Trophy 2020
- Médaille Argent International Wine Challenge 2020
- Sélection guide Gault & Millau 2020

CONTENANTS :

Disponible en bouteille 75 cl et jéroboam

CONSEILS

Temps de garde : 3 à 5 ans
Température de dégustation : 7 à 10°C.

