

**CHAMPAGNE**  
**YANNICK PRÉVOTEAU**  
**CUVÉE AMANDINE BRUT**



*"Comme une signature minérale de notre Terroir."*

**MINÉRALITÉ FINESSE & ÉMOTION**

**ORIGINE :** rare dans sa conception, la cuvée Amandine est obtenue à partir de raisins Chardonnay issus de parcelles cultivées sur les Marnes et non sur la craie, ce qui lui confère toute sa subtilité et sa richesse.



**TERROIR & VIGNOBLE :** Vitry, Damery, Venteuil

Age des vignes : 25 ans

Vendange manuelle

**PLUS QU'UN LABEL :**

la garantie de notre engagement pour un champagne de qualité respectueux de notre planète.

**NOTRE EXPLOITATION VITICOLE LABELLISÉE :**

Viticulture Durable en Champagne & Exploitation Viticole de Haute Valeur Environnementale.

**ÉLABORATION**

Vinification traditionnelle en cuve sans fermentation malolactique.

**ASSEMBLAGE :** 100 % chardonnay

**ÉLEVAGE - MATURATION :**

7 mois minimum après vendange.

Vieillesse sur lies au moins 20 mois.

**DÉGORGEMENT :** janvier 2020

**DOSAGE :** moins de 9 g/litre.

**SENSATIONS**

**A l'œil :** robe or clair aux bulles très fines.

**Au nez :** acacia, rose blanche capiteuse, giroflée, notes d'écorces de pamplemousse jaune, d'amande, de noisette fraîche, de lilas et de pêche blanche.

**En bouche :** milieu de bouche orchestré par une minéralité de craie argileuse qui confère du volume fruité, de la salinité et de l'allonge au palais tout en renforçant la sensation crémeuse. La finale offre une texture pleine et gourmande.

**ACCORDS GOURMANDS**

Apéritif - Huitres Fines de Claire - Carpaccio de Saint Jacques et fleur de sel - Dos de cabillaud et crème à l'ail d'ours sur coulis d'herbes fraîches.

**RÉCOMPENSES :**

I.W.C. Médaille de bronze 2019

Sélectionnée par la Guide Gault & Millau 2020



**CONTENANTS :** disponible uniquement en bouteille 75cl.

**CONSEILS :** Potentiel de garde 6 à 8 ans - Température de service 8°C.