

# CHAMPAGNE YANNICK PRÉVOTEAU



## CUVÉE HÉRITAGE BRUT

" "L'Histoire et le Style de la Maison." "

### CLASSIQUE RICHE & ÉQUILBRÉE

**ORIGINE :** C'est l'assemblage historique de la maison. Comme une empreinte familiale, c'est la première cuvée dont on transmet le savoir-faire, l'héritage familial.

**TERROIR & VIGNOBLE :** Fleury-la Rivière, Venteuil, Vitry, Damery.  
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 :** 35 % de Pinot Noir  
35 % de Pinot Meunier  
30 % de Chardonnay  
Dont 40 % de vins de réserve des 2 années précédentes.

**MATURATION :** vieillissement sur lies de 20 à 30 mois.

**DOSAGE :** moins de 9.3 g/litre.  
Cette cuvée est disponible également en dosage demi-sec : 25g/litre.

**SENSATIONS**  
**A l'œil :** robe or pâle, brillante. Mousse fine avec une belle effervescence.

**Au nez :** le 1<sup>er</sup> nez est crémeux et subtil. L'aération révèle ensuite des notes de craie grasse, gingembre, poire écrasée puis des notes.

**En bouche :** derrière son attaque souple et fraîche, il se développe au palais une densité de fruits charnus (cerises et groseilles), bien équilibrée par une acidité fraîche et citronnée.

Équilibrée et festive, cette cuvée est riche en nuances et trouve sa place dans toutes les occasions, de l'apéritif au repas sur des plats gourmands et frais.

### ACCORDS GOURMANDS

Blanquette de veau - Tartare de Thon aux tomates confites - Cheese-cake au saumon fumé - Mousse d'asperge au saumon - Tartare d'avocat et thon aux graines de sésame - Brie de Meaux.

**CONTENANTS :** disponible en bouteille (75cl), magnum (150 cl) et demie bouteille (37.50 cl)

**CONSEILS :** Potentiel de garde 3 à 5 ans - Température de dégustation 8 à 9°C.

CHAMPAGNE YANNICK PRÉVOTEAU  
4 bis avenue de Champagne - 51480 Damery - FRANCE  
Tél. : +33 (0)3 26 58 41 65 - Mail : yannick.prevotEAU@orange.fr