

CHAMPAGNE

YANNICK PRÉVOTEAU

CHAMPAGNE ROSÉ BRUT

GOURMANDE LUMINEUSE & FRUITÉE



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

Union subtile de notre vin rouge nature de Champagne élaboré à partir des raisins Pinot noir et meunier et assemblés à notre cuvée Carte d'Or.

Vinification traditionnelle en cuve sans fermentation malo-lactique.

ASSEMBLAGE :

Vinification en rouge (12%)

composée de :

50 % de Pinot Noir

50 % de Pinot Meunier

Vinification en blanc composée de :

35 % de Pinot Noir

35 % de Pinot Meunier

30 % de Chardonnay

MATURATION : vieillissement sur lies de 30 mois.

DÉGORGEMENT : 6 mois minimum

DOSAGE : moins de 12g/litre.

A l'œil : Une robe élégante à la couleur d'une jolie teinte rose aux nuances saumonées.

Au nez : Le nez fringuant développe des arômes de fruits rouges ponctués de notes

d'iris et de pomelo, auxquels des épices (safran et poivre blanc) se joignent.

En bouche : Fraîche et crémeuse, la bouche présente une acidité soutenue autour d'une trame fruité évoquant la pêche et la caresse florale de la rose. La finale au fruité croquant laisse une sensation légèrement saline et savoureuse, un retour aromatique minéral persistant et très élégant.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritif façon Tapas avec jambon de Parme et Pancetta

Bruschetta de tomates et mozzarella au romarin - Queue de lotte sauce crémée au piment d'Espelette

Tarte aux fruits rouges crème Chiboust (suggestion Gault & Millau)

RÉCOMPENSES

Sélection Gault & Millau 2018

CONTENANTS : disponible uniquement en bouteille 75cl.

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