

CHAMPAGNE

YANNICK PRÉVOTEAU

CUVÉE MARIUS BRUT NATURE

"L'expression pure de notre terroir de la Vallée de la Marne."

Minéralité Fraicheur & Authenticité



ORIGINE : son nom nous a été inspiré par notre fils Marius, pour son caractère franc, vif et bien trempé à l'image de cette cuvée. Nous avons souhaité cette cuvée Nature pour mettre l'accent sur le terroir. Les sols et le climat s'expriment ici en toute liberté.

TERROIR & VIGNOLE : 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 malo-lactique.

ASSEMBLAGE : 35 % de Pinot Noir
35 % de Pinot Meunier
30 % de Chardonnay
40 % de vins de réserve des 2 années précédentes.

MATURATION : vieillissement sur lies de 20 à 30 mois.

DÉGORGEMENT : 6 mois minimum.

DOSAGE : zéro dosage, nature.

SENSATIONS

A l'œil : robe claire avec des bulles très fines. La sensation visuelle annonce un champagne frais & épuré.

Au nez : le 1^{er} nez exprime une grande pureté minérale et beaucoup de finesse. Il évoque le calcaire de coquillages, l'iode marin, la craie fine. A l'aération, il laisse percevoir des notes fruitées évoquant l'orange, la poire et quelques notes de tilleul.

En bouche : l'attaque est souple et fraîche avec une effervescence crémeuse. Le vin s'ouvre d'abord sur une trame minérale puis sur des arômes de poire, zeste de citron confit et poivre blanc. La finale élancée sur fond de pamplemousse jaune résonne de minéralité calcaire et iodée, son empreinte de terroir.

Cette cuvée représente un témoignage sensoriel de la présence de la mer dans notre secteur de la Vallée de la Marne.

ACCORDS GOURMANDS

Tartare de cabillaud au poivre blanc - Huîtres Fines de Claire - Chèvre frais fermier