CHAMPAGNE

YANNICK PRÉVOTEAU

CUVÉE PERLE DES TREILLES NATURE

"L'expression pure de l'union du pinot noir et du chardonnay."

INTENSITÉ ÉQUILIBRE & HARMONIE

ORIGINE : Cette cuvée doit son nom au lieu-dit de notre exploitation *"Les Treilles"*. Autrefois, la vigne y 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 & VIGNOBLE : Ay Grand Cru, Pierry Premier Cru, 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 : 60 % de Pinot Noir
40 % de Chardonnay
50 % de vins de la récolte 2013 - 25 % vin de réserve 2012 - 25 % vin de réserve 2011

MATURATION : vieillissement sur lies de 48 à 60 mois.

DÉGORGEMENT : 9 mois minimum.

DOSAGE : zéro dosage, nature.

SENSATIONS
A l'œil : Robe lumineuse, or jaune avec des bulles très fines et une mousse persistante**.**
Au nez : Franc et intense. Il révèle tout d'abord des arômes de fruits secs. Il dévoile ensuite toute sa complexité en exprimant des arômes gourmands de fruits séchés, figue, ananas et abricot. La finale est subtile avec des notes de miel, pain d'épices et viennoiseries.
En bouche : l'attaque en bouche est en harmonie avec le nez, aromatique et gourmande. L'équilibre entre le gras, l'acidité et l'alcool est parfait. L'ensemble est très rond et offre une longueur en fin de bouche proche des 10 caudalies.

ACCORDS GOURMANDS
Blanquette de veau à l'ancienne - Poularde à la sauce suprême champignon
Cailles farcies au foie gras sauce au miel - Poulet au curry et lait de coco

CONTENANTS : disponible en bouteille (75cl)
CONSEILS : Potentiel de garde 5 à 7 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