

CHAMPAGNE
PRÉVOTEAU - PERRIER
MAISON FONDÉE EN 1946 . À DAMERY . FRANCE

CUVÉE ÉDITION LIMITÉE

Avec son packaging haut de gamme et une sélection rigoureuse des 3 cépages Champenois, notre cuvée Édition Limitée en coffret individuel fera sensation auprès de vos amis ou bien encore pour marquer une occasion particulière.

Quantité produite : 2500 unités.

Assemblage :

1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir, 1/3 Meunier.
Cœur de cuvée (10 hl) puisque 16 hl sont pressés pour 4 000 Kg de raisins et non 20,5 hl. Le but est d'améliorer le rapport acidité/sucre.

Zones géographiques du vignoble utilisées :

Vallée de la Marne et Coteaux Sud d'Épernay.

Années :

Sélection en cuverie de nos vins les plus complexes sur 6 millésimes consécutifs de 2013 à 2018.

Temps de vieillissement :

Après dégorgement : 8 à 10 mois.
Après mise en bouteille : 6 ans minimum.

Fermentation malolactique et filtration :

Oui.

Dosage :

6 g/litre.

Flaconnage :

Bouteille (75 cl).

Conditionnement :

En coffret d'une bouteille ou en carton de 6 bouteilles.

La cuvée édition limitée est le fruit d'une sélection particulièrement riche au sein de notre cuverie. Nous avons élargi notre palette aromatique en sélectionnant nos plus beaux jus de l'année 2013 à l'année 2018.

Son habillage personnalisé et son nombre limité sauront satisfaire les épcuriens tout comme les collectionneurs.

www.champagne-prevoteau-perrier.fr

