

CUVÉE L'HISTORIQUE - MILLÉSIME 2014

Automne et hiver doux et pluvieux, débourrement très précoce de la vigne, un printemps mitigé en contraste et une fin d'été inespérée. Septembre, ensoleillé et très sec a conditionné une maturation exceptionnelle des raisins. Les Chardonnays du Mesnil sur Oger Grand Cru (66 %) et les Pinots Noirs (34 %) ont été récoltés le 10 septembre 2014

Quantité produite : 3 000 unités numérotées

Assemblage :

66% Chardonnay Grand Cru, 34% Pinot Noir.

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 :

Chouilly Grand Cru pour les Chardonnay et Vallée de la Marne / Coteaux Sud d'Epernay pour les Pinots Noirs.

Année : 2014

Par rapport à la moyenne française, la Champagne signe probablement une des plus belles réussites pour ce millésime 2012. Certains n'hésitent pas à le rapprocher des années d'anthologie comme 1990 ou 1996 !

Les Chardonnay séduisent par leur remarquable densité.

Temps de vieillissement :

Mise en bouteille : début 2015.

Date de dégorgement : 08/10/2021.

Fermentation malolactique et filtration :

Oui.

Dosage :

6 g/litre.

Flaconnage :

Bouteille (75 cl).

Conditionnement :

6 Bouteilles par caisse.

Température de service conseillée : 7°C

Le Millésime 2014 - L'historique est une cuvée gastronomique qui révélera toute sa complexité lors de vos plus beaux dîners, ou lors de vos moments privilégiés.

www.champagne-prevoteau-perrier.fr

