

CUVÉE L'HISTORIQUE - MILLÉSIME 2016

Le Millésime 2016 se distingue par sa grande qualité et son équilibre remarquable. Après un hiver doux et un printemps contrasté, l'été chaud et sec a favorisé une maturation optimale des Pinot Noir. L'assemblage avec 39 % de Chardonnay apporte richesse, élégance et harmonie.

Quantité produite : 3962 unités numérotées

Date de la récolte : 19/09/2016

Assemblage :

39% Chardonnay Grand Cru, 61% Pinot Noir.

Cœur de cuvée (10 hl) puisque 16 hl sont pressés pour 4 000 Kg de raisins et non 20,5 hl afin d'améliorer le rapport acidité/sucre.

Zones géographiques du vignoble utilisées :

Mesnil sur Oger Grand Cru pour les Chardonnay.
Coteaux Sud d'Epernay pour les Pinots Noirs.

Année : 2016

Notre premier millésime typé Pinot Noir

Temps de vieillissement :

Mise en bouteille : Février 2017

Date de dégorgement : Novembre 2025

Fermentation malolactique et filtration :

Oui

Dosage :

4,5 g/litre

Flaconnage :

Bouteille (75 cl)

Conditionnement :

6 Bouteilles par caisse

Température de service conseillée : 7°C

Le Millésime 2016 – 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