

CUVÉE L'HISTORIQUE - MILLÉSIME 2012

Millésime 2012, le premier millésime de la Maison ! L'assemblage 70% Chardonnay Grand Cru avec 30% de Pinot Noir apporte des saveurs intenses avec un équilibre tout en finesse. Les Chardonnay sont particulièrement complexes avec une bouche fraîche, tonique et équilibrée ; quant aux Pinots Noirs, francs et charnus, reflètent le caractère de la cuvée. Une belle évolution apporte une palette aromatique bien développée.

Quantité produite : 3 000 unités numérotées

Assemblage :

70% Chardonnay Grand Cru, 30% 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'Épernay pour les Pinots Noirs.

Année : 2012

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 2013.

Date de dégorgement : 14/02/2019.

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 2012 - 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