

CUVÉE **ADRIENNE LECOUVREUR** - BRUT

Fleuron de la Maison, cette cuvée d'exception rend hommage à la grâce et au talent d'Adrienne Lecouvreur, célèbre tragédienne du 18ème siècle, née à Damery. Cette cuvée harmonieuse présente une robe jaune pâle, limpide et brillante. L'attaque en bouche est franche et le nez est d'une bonne intensité

Assemblage :

50% Chardonnay, 50% Pinot Noir.

On se rapproche d'un coeur de cuvée (10 hl) puisque 16 hl sont pressés pour 4 000 Kg de raisins et non 20,5 hl, le but étant d'améliorer le rapport acidité/sucre.

Zones géographiques du vignoble utilisées :

Chouilly, Coteaux Sud d'Epernay, Damery

Années :

3 Millésimes consécutifs assemblés dont 50 à 60% de vins de réserve.

Temps de vieillissement :

Après dégorgement : 3 à 6 mois.

Après mise en bouteille : 4 ans minimum.

Fermentation malolactique et filtration :

Oui.

Dosage :

6 à 9 g/litre.

Flaconnage :

Bouteille (75 cl).

Conditionnement :

6 Bouteilles par caisse

Inégalable à l'apéritif, incontournable sur des entrées fraîches et légères, cette grande Cuvée reflète la richesse du terroir de la Maison associée à un réel talent de vinification. Un moment de dégustation inoubliable pour les amateurs de grands Champagnes. Ne pas associer avec des mets sucrés.



www.champagne-prevoteau-perrier.fr