

CUVÉE **BLANC DE BLANCS** - BRUT

Elaborée en mono-cépage, cette cuvée à la robe or pâle vous entraîne dans un monde de fraîcheur. Un vin brillant et agréable avec un dosage qui laisse apparaître un bon équilibre acidité/moelleux. La rétro-olfaction, sur des arômes d'agrumes se termine sur une sensation tannique élégante.

Assemblage :

100% Chardonnay.

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 et Mesnil-sur-Oger.

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 : 3 ans minimum.

Fermentation malolactique et filtration :

Oui.

Dosage :

6 à 9 g/litre.

Flaconnage :

Bouteille (75 cl).

Conditionnement :

6 Bouteilles par caisse.

Cette cuvée est conseillée tout particulièrement à l'apéritif. Elle vous surprendra sur un poisson juste à la plancha et trouvera son harmonie sur un plateau de fruits de mer ou un carpaccio de Saint-Jacques. Ne pas servir avec des mets sucrés.



www.champagne-prevoteau-perrier.fr