

CUVÉE **CROQUE EN BOUCHE** - DEMI-SEC

Riche, ample et soyeuse, cette cuvée conviendra aux amateurs de vin plus dosé. L'association est parfaite avec les desserts. Chaque année, une dégustation à l'aveugle est organisée afin de définir le meilleur dosage par rapport à la matrice du vin. Il s'agit de trouver le bon équilibre entre l'acidité des vins de base et le sucre.

Assemblage :

20% Chardonnay, 80% Pinots.

On se rapproche d'un cœur 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 :

Vallée de la Marne (Damery et villages aux alentours)

Années :

3 Millésimes consécutifs assemblés dont 20 à 30% de vins de réserve.

Temps de vieillissement :

Après dégorgement : 3 à 6 mois.

Après mise en bouteille : 2 ans minimum.

Fermentation malolactique et filtration :

Oui.

Dosage :

32-35 g selon les années.

Flaconnage :

Bouteille (75 cl) et Demi-Bouteille (37,5 cl).

Conditionnement :

6 Bouteilles par caisse.

6 Demi-Bouteilles par caisse.

Une cuvée tout particulièrement appréciée avec le foie gras et les mets sucrés. Elle pourra également sublimer la composition de certains cocktails à base de champagne.



www.champagne-prevoteau-perrier.fr