

CUVÉE **L'ÉQUILIBRE** - BRUT

Fruit d'un assemblage équilibré composé des trois cépages Champenois, ce vin dévoile une robe or pâle. Une belle persistance aromatique qui allie élégance et structure. Sa souplesse, son équilibre et sa bonne longueur en bouche laissent une agréable sensation.

Assemblage :

1/3 des trois cépages : Chardonnay, Pinot Noir, Meunier.

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) et Coteaux Sud d'Epernay.

Années :

3 Millésimes consécutifs assemblés dont 50% 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 :

9 à 10 g/litre.

Flaconnage :

Bouteille (75 cl) et Magnum (1,5 L) en étui individuel.

Conditionnement :

6 Bouteilles par caisse.

Magnum en étui individuel.

3 Magnums en étuis individuels par caisse.

Par sa polyvalence, cette élégante cuvée est recommandée durant les cocktails dînatoires. Par son équilibre, elle satisfera l'ensemble des convives.



www.champagne-prevoteau-perrier.fr