

CUVÉE EXTRA-BRUT

Cette cuvée authentique, reflet de l'encépagement de notre vignoble laisse exprimer le vin dans son état pur en totale liberté. Par son très faible dosage, la bouche est droite avec beaucoup de finesse et de fraîcheur, une belle expérience.

Assemblage : Vieilles vignes

1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir, 1/3 de 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 et Coteaux Sud d'Épernay

Années :

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

Temps de vieillissement :

Après dégorgement : 4 à 6 mois.

Après mise en bouteille : 4 ans minimum.

Fermentation malolactique et filtration :

Oui.

Dosage :

0 g/litre.

Flaconnage :

Bouteille (75 cl).

Conditionnement :

6 Bouteilles par caisse.

L'Extra-Brut est une cuvée d'apéritif mais sera également l'accompagnement idéal des mets raffinés et les produits de la mer. Ne pas servir avec des mets sucrés.



www.champagne-prevoteau-perrier.fr