

CUVÉE **LA VALLÉE** - BRUT

Expression du savoir-faire de la Maison, ce Brut offre une robe jaune clair aux légers reflets dorés qui séduit dès le premier regard. Son bouquet aromatique laisse s'exprimer fraîcheur et fruité

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) et Coteaux Sud d'Epernay.

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 :

6 à 9 g/litre.

Flaconnage :

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

Conditionnement :

6 Bouteilles par caisse.

6 Demi-Bouteilles par caisse.

Ce Brut présente de grandes qualités aromatiques qui font de ce Champagne une cuvée de tous les instants et sera le témoin des célébrations festives



www.champagne-prevoteau-perrier.fr