



YANNICK PRÉVOTEAU  
CHAMPAGNE



# Cuvée Amandine

## Blanc de Blancs

Date de tirage : Mars 2015  
Date de Dégorgement : Janvier 2017

**Élaboration :** Rare dans sa conception, la Cuvée Amandine est obtenue par un assemblage de raisins 100% Chardonnay originaires de la Vallée de la Marne. Dans sa robe or pâle aux bulles fines et vives, elle exhale des arômes floraux, fruités et d'amandes fraîches.

En bouche, c'est l'émotion gustative! Cette cuvée sensuelle sera appréciée par les amateurs de Chardonnay.

### Dégustation :

- **La robe :** Le Champagne se présente paré d'une robe claire de couleur jaune vert pâle, avec des reflets jaune citron. La luminosité du vin renforce la sensation de clarté, qui éclaire l'ascension de bulles très fines et légères vers la surface du disque fluide. La sensation visuelle annonce un Champagne frais et épuré.

- **Le Nez :** Le premier nez se montre délicat et floral avec un parfum d'acacia. Il évolue vers des odeurs minérales évoquant la craie et un calcaire de coquillages à nuance iodée. L'aération du vin révèle de notes de masepain, de tilleul, de citron vert, de gingembre, de poivre blanc. Une aération plus poussée confirme la signature minérale olfactive avec une odeur intense de craie grasse.

- **La Bouche :** L'attaque en bouche est souple et fraîche, avec une effervescence crémeuse et fondue. Le vin se développe dans le palais sur une trame minérale crayeuse et crémeuse qui soutient un fruité charnu sur la poire écrasée. Le milieu de bouche élégant et fruité est équilibré par une acidité citronnée à nuance iodée, qui prolonge notre plaisir vers une finale épurée, tendre et délicate, avec un crémeux bien fondu qui laisse une impression de structure en dentelle. La fin de bouche est marquée par une sensation tactile agréable de craie qui se dépose sur la langue, avec la douceur aromatique d'un citron confit.

**CHAMPAGNE YANNICK PRÉVOTEAU**

4 bis avenue de Champagne - 51480 Damery - FRANCE  
Tél. : +33 (0)3 26 58 41 65 - Mail : [yannick.prevotEAU@orange.fr](mailto:yannick.prevotEAU@orange.fr)



YANNICK PRÉVOTEAU  
CHAMPAGNE

# Cuvée Amandine

## *Blanc de Blancs*

Date de tirage : Mars 2015  
Date de Dégorgement : Janvier 2017

**Voici une liste de quelques suggestions à associer avec  
cette cuvée Amandine !**

- Apéritif
- Huîtres Fines de Claire
- Tartare de colin à la ciboulette
- Carpaccio de Saint-Jacques et fleur de sel
- Millefeuille de saumon fumé et de pomme verte
- Filet de bar et zest de citron, écume de jus d'huîtres
- Encornet et lamelles de courgettes au jus de fenouil
- Filet de flétan, safran et fleur de sel
- Langoustines panées aux graines de sésame
- Chèvre frais et mirepoix de poire Williams...

**Récompenses reçues pour cette cuvée :**

- Sélection au magazine «Le Point - Spécial Champagne» : 2007, 2008, 2010 et 2011
  - Sélection au guide Gault & Millau : 2016
- Sélection au concours au magazine «Elle à Table» : 2016 (médaille d'or)

**CHAMPAGNE YANNICK PRÉVOTEAU**

4 bis avenue de Champagne - 51480 Damery - FRANCE  
Tél. : +33 (0)3 26 58 41 65 - Mail : [yannick.prevotEAU@orange.fr](mailto:yannick.prevotEAU@orange.fr)