



YANNICK PRÉVOTEAU
CHAMPAGNE



Carte d'Or

Brut

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

Origine : La carte d'Or a vu le jour au début des années 1970 à l'initiative de notre père, l'objectif étant de réaliser une cuvée à la fois festive et classique qui puisse séduire un maximum d'amateurs.

Élaboration : Assemblage au « tiers » avec 30 % de Chardonnay, 35 % de Pinot Noir et 35 % de Meunier ; sur la base de la récolte 2014 et enrichie par un apport de 40 % de vins de réserve de 2013.

Élaboration traditionnelle en cuve sans fermentation malo-lactique.

Dégustation :

- **Œil :** Or pale, brillant, la mousse est fine avec une effervescence assez nerveuse.
- **Nez :** Franc, net, léger, sur des notes de sous-bois (fougères, feuilles mortes et champignons frais) tout en finesse et légèreté. Quelques notes de fleurs blanches (aubépine) et de fruits blancs comme la poire.
- **Bouche :** Attaque franche et vive, on retrouve en rétro olfaction la complexité aromatique du nez. Ensemble bien équilibré sur une fraîcheur dominante avec une belle structure en bouche et une persistance suffisante. Agréable et fraîche, la bouche est gourmande et le premier verre en appel aisément un second...

Ne pas hésiter à servir à table en association avec une viande blanche moelleuse comme une blanquette de veau, un chapon ou un poulet au Champagne

Récompenses reçues pour cette cuvée :

- Sélection au Guide Hachette : 2001, 2003, 2011 et 2014
- Magazine «Le Point - Spécial Champagne» : 2008 et 2016

CHAMPAGNE YANNICK PRÉVOTEAU

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