



YANNICK PRÉVOTEAU
CHAMPAGNE



Cuvée Marius

Brut Nature

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

Origine : Sur la base classique de Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier, nous avons décliné notre gamme vers ce Brut Nature.

Un pari «osé» qui a pour objectif de vous faire découvrir notre vin de base sans modifier l'équilibre naturel du vin par un apport de sucre.

En effet ce Brut Nature n'est absolument pas dosé (sans apport de sucre au moment du dégorgement).

Élaboration : Assemblage au «tiers» avec 30 % de Chardonnay, 35 % de Pinot Noir et 35 % de Pinot Meunier ; sur la base de la récolte 2013 et enrichie par un apport de 40 % de vins de réserve de 2012.

Élaboration traditionnelle en cuve sans fermentation malo-lactique.

Dégustation :

La dégustation est surprenante avec une attaque brutale en bouche, toutes les papilles sont immédiatement sollicitées. Authentique, rustique sont les premiers mots qui nous viennent. La Cuvée Marius est un Champagne original, très poignant qui révèle sans détour l'identité du terroir. Très pur, vous retrouverez le caractère du vin de base avant sa Champagnisation.

Fraîche, vive, insolite pour certains, cette Cuvée est un véritable retour aux sources, qui s'exprime spontanément et sans artifice. Véritable révélateur d'arômes, elle trouvera sa place plutôt après le repas.

Récompenses reçues pour cette cuvée :

- Sélection au Guide Hachette : 2015
- Magazine «Le Point - Spécial Champagne» : 2010 et 2011
- Sélection au Guide Gault & Millau : 2015

CHAMPAGNE YANNICK PRÉVOTEAU

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