



YANNICK PRÉVOTEAU  
CHAMPAGNE



# La Perle des Treilles Nature

1911

Date de tirage : Mars 2014

Date de Dégorgement : Décembre 2017

**Origine :** Elle doit son nom au lieu-dit de l'exploitation «Les Treilles» (Vignes cultivées dans les jardins, le long d'un mur sur une tonnelle ou un treillage...)

La «**Perle**» étant un clin d'œil à la baie de Chardonnay qui la compose.

**Élaboration :** Assemblage sur la base de la récolte de 2013 avec 25 % de vins de réserve de 2012 et 25 % de vins de réserve de 2011.

60 % de Pinots Noir et 40 % de Chardonnay , ce Champagne est élaboré sans fermentation malo-lactique, ce qui lui confère une excellente longévité ainsi qu'une certaine originalité.

Comme La Perle des Treilles BRUT , la Perle des Treilles Nature est une cuvée de prestige issue principalement de nos plus belles parcelles , Ay classé Grand Cru et Pierry , classé 1er Cru. Une sélection rigoureuse des assemblages délicats de vins de réserve, un vieillissement prolongé en nos caves dans la plus pure tradition Champenoise font de cette cuvée La Perle de notre production.

La pureté de cette Cuvée nous permet désormais de Vous la proposer en BRUT NATURE ( Dosage Zéro).

**Dégustation :**

- **Œil :** Effervescence fine, légère et une mousse persistante. La couleur est plutôt Or jaune.

- **Nez :** Franc et intense, il révèle aussitôt des arômes de fruits secs, une belle intensité et surtout une grande complexité avec un deuxième nez qui évoque plutôt des fruits séchés comme la figue, l'ananas et l'abricot. À la chauffe cela évolue encore vers des nuances de miel, de pain d'épices et autres viennoiseries.

- **Bouche :** Attaque franche et nette en bonne harmonie avec le nez (on y retrouve les différentes notes aromatiques évoquées au nez : fruits secs, pain d'épices). Bon équilibre entre le gras, l'acidité et l'alcool; ensemble très rond avec une longueur en fin de bouche qui approche les 10 caudalies.

**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 Perles des Treilles Nature

1911

Date de tirage : Mars 2014  
Date de Dégorgement : Décembre 2017

**Ne pas hésité 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 magazine «Le Point - Spécial Champagne» : 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