



YANNICK PRÉVOTEAU
CHAMPAGNE



Cuvée Rosé

Brut

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

Élaboration : Assemblage subtil de vins blancs et rouges des coteaux champenois, préparé à la vendange et composé à parts égales des 2 cépages champenois : le Pinot Noir et le Pinot Meunier.

Ce séduisant Champagne vous étonnera par l'élégance de sa robe saumonée et la délicatesse de ses arômes.

Il accompagnera aussi bien vos moments festifs que romantiques.

Dégustation :

- **La robe :** Le Champagne arbore une jolie robe claire de couleur rose saumoné, avec des reflets rose pâle saumoné. Elle est animée par de très fines bulles qui rejoignent un disque assez fluide, laissant percer une bonne luminosité qui confère de la profondeur dans la flûte. La sensation visuelle annonce un Champagne riche et frais.

- **Le nez :** Le premier nez évoque une certaine gourmandise, avec des odeurs d'orange, de paprika, de banane, de cerise, de mûre, avec des parfums d'iris et de rose et un accent épicé rappelant le piment d'Espelette. L'aération du vin dévoile des notes de poivre blanc, d'iode de coquillages, de pêche, de pamplemousse rose.

- **Bouche :** L'attaque en bouche est souple et fraîche avec une effervescence crémeuse et fondue. Le vin se développe délicatement dans le palais sur une densité de fruits évoquant la pêche et la caresse florale de la rose, bien enrobées par une minéralité fluide sablo-calcaire. L'ensemble est soutenu par une acidité citronnée à nuances d'orange qui prolonge notre plaisir vers une finale fraîche et relevée, au fruité croquant, avec une sensation tactile légèrement saline et savoureuse, et un retour aromatique minéral persistant et très élégant

CHAMPAGNE YANNICK PRÉVOTEAU

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



YANNICK PRÉVOTEAU
CHAMPAGNE

Cuvée Rosé

Brut

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

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

- Apéritif façon tapas avec jambon de Parme et pancetta
- Cassolette de Saint-Jacques et homard sauce à la bisque
- Gambas grillées, brunoise d'oignons rouges frais et croquants
- Queue de lotte sauce crémée au piment d'Espelette
- Filet de rascasse et petits poivrons rouges confits
- Rougets grillés et ratatouille fraîche
- Filet de maquereau à la plancha et fine mousseline de patate douce
- Rôti de veau à la pancetta
- Chaource fouetté au piment d'Espelette
- Bruschetta de tomates et mozzarella au romarin...

Récompenses reçues pour cette cuvée :

- Sélection au guide Hachette : 2010

CHAMPAGNE YANNICK PRÉVOTEAU

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