YANNICK PREVOTEAU
CHAMPAGNE

VIGNOBLE CERTIFIÉ
HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 3

LES CLASSIQUES

AMANDINE

EXTRA BRUT

BLANC DE BLANCS

PUR CHARDONNAY

Née en 1997, Amandine est le fruit d'un assemblage harmonieux entre les raisins du Coteau du Vitryat et ceux de la Vallée de la Marne.

TERROIR

Coteaux du Vitryat et de la Vallée de la Marne. Parcelles des Pierres Martin et Beaux Monts de Damery.

SOLS - EXPOSITION

Mariage des calcaires crayeux de Val de Vière, Saint Lumier, Vitry en Perthois et des Argiles, Marnes noires et Marnes vertes.
Exposition sud sud-est

ASSEMBLAGE

- 100 % Chardonnay
- Vin de réserve 20 %
- Récolte 2020/21
- Tirage 2022

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Vignes enherbées
- Travail du sol sous les rangs
- Vinification en cuves inox sans fermentation malolactique
- Vieillissement sur lies 24 mois
- Dégorgement : entre 3 et 6 mois
- Dosage 3.8 g / litre
- Degré d'alcool 12%/Vol.

DÉGUSTATION

Œil : Robe or pale et brillante avec une bulle fine et légère .

Nez : d'agrumes, floral et délicat, il dévoile des notes subtiles de fleurs blanches et de pain frais puis, il évolue vers des variantes plus complexes, minérales.

Bouche : Souple et fraiche, elle offre une mousse onctueuse. Élégante, fruitée et légèrement acidulée, la finale est plutôt sur une sensation tactile à la fois par la souplesse des argiles et la minéralité de la craie.

ACCORDS GOURMANDS

Bar de ligne ou Maigre sauce au champagne. Langoustines grillées
Assiette d'huîtres (fines de claires)
A l'apéritif.

RÉCOMPENSES

Médaille d'argent 92/100 : IWC 2023
Médaille d'argent 91/100 : DECANTER 2023
WINE ENTHUSIAST 2023 : 90/100
BETTANE+DESSEAUVE Prix Plaisir 2023 bronze
GAULT & MILLAU 2022 17/20
Coup de cœur : DUSSERT &GERBER 2022

CONSEILS

Dégustation évolutive à mesure de la chauffe et de l'aération.
Temps de garde : 3 à 5 ans
Température de dégustation : 7 à 10°c.

CHAMPAGNE YANNICK PRÉVOTEAU 4, BIS AVENUE DE CHAMPAGNE 51480 DAMERY
Téléphone : +33 (0)3.26.58.41.65 - Mail : contact@champagne-yannick-prevoteau.fr - www.champagne-yannick-prevoteau.fr