



YANNICK PRÉVOTEAU

CHAMPAGNE

VIGNOBLE CERTIFIÉ
HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE & VITICULTURE DURABLE EN CHAMPAGNE

HÉRITAGE BRUT

LA RÉFÉRENCE PAR EXCELLENCE
DU STYLE « FRAIS » ET RUSTIQUE
DE NOTRE MAISON.

Composé d'un assemblage traditionnel des 3 cépages emblématiques de la Champagne, pinot noir, meunier et chardonnay, HERITAGE est un digne représentant des champagnes BRUT sans année de la vallée de la Marne. Son vieillissement prolongé en cave et son faible dosage en font un vin accessible à tous, à boire en toutes circonstances. Sans doute le meilleur Ambassadeur du style de la maison, comme une empreinte familiale, c'est la première cuvée dont on transmet le savoir faire, l'HERITAGE familial.

ASSEMBLAGE

- 35 % Meunier
- 35 % Pinot Noir
- 30 % Chardonnay
- Dont 40 % de vin de réserve

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Vinification en cuves inox sans fermentation malolactique
- Vieillissement sur lies 24 mois
- Dégorgement : minimum 6 mois
- Dosage 8g / litre
- Degré d'alcool 12%/Vol.

DÉGUSTATION

Œil Or jaune, bulles abondantes et fines.

Nez Ouvert, expressif et délicat, dévoilant des notes d'agrumes, de fleurs et de fruits à chair blanche.

Bouche Equilibrée, alliant fraîcheur et vinosité, elle se révèle précise, fruitée et dotée d'une belle longueur en fin de bouche.

ACCORDS GOURMANDS

Champagne d'excellence pour toutes vos célébrations, cocktails et apéritifs ... HERITAGE BRUT saura accompagner harmonieusement chaque instant du repas : poissons blancs, crustacés, volailles ou plateau de fromages.

RÉCOMPENSES

Concours Mondial de Bruxelles 2021 : médaille d'argent.

Concours Terre de vin 2021 : médaille d'argent

Decanter World Wine Awards 2021 : médaille de bronze

Guide Hachette des vins 2022 : 1 étoile

CONSEILS

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 : yannick.prevotEAU@orange.fr - www.champagne-yannick-prevotEAU.fr

CONTIENT DES SULFITES