



YANNICK PRÉVOTEAU

CHAMPAGNE

CERTIFIED VINEYARD
HIGH ENVIRONMENTAL VALUE & SUSTAINABLE VITICULTURE IN CHAMPAGNE

MILLÉSIME

BLANC DE BLANCS BRUT 2010

Pas moins de 10 années ont été nécessaires à ce millésime pour arriver à maturité.

Actuellement : 2010.

Prochains millésimes : 2012 - 2018

ASSEMBLAGE :

Blanc de Blancs

- 100% Chardonnay

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Vinification en cuves émaillées et inox, sans recherche de la fermentation malolactique.
- Conservation sur lies : 120 mois
- Tirage : mars 2011
- Dégorgement : nov. 2021
- Dosage 4.8g / litre
- Degré d'alcool 12%/Vol.

DÉGUSTATION

Ceil : Robe or jaune.

Nez : fin d'une grande élégance qui dévoile des nuances de fruits comme l'abricot, l'ananas, la poire et le coing. Laissez lui quelques minutes pour se réchauffer et s'aérer. Le nez monte alors en puissance, le coing se confit pour devenir confiture.

Bouche ronde et gourmande, fidèle au nez avec une jolie complexité aromatique. Bien structuré, il atteindra son apogée dans une ou deux années.

ACCORDS GOURMANDS

Carpaccio de St Jacques à la truffe. Vacherin à la truffe.

CONSEILS :

Potentiel de garde : 5 à 7 ans -
Température de dégustation : 8 à 9°C.

