

Champagne

Bodega Yannick Prevoteau

CHAMPAGNE
YANNICK PREVOTEAU



CUVÉE HÉRITAGE BRUT

« La Historia y el Estilo de la *Maison* »

CLASICO, RICO Y EQUILIBRADO

ORIGEN : Es la elaboración histórica de la casa. Como una huella familiar es la primera cuvée en la que se transmite el saber hacer, la herencia familiar.

TERROIR & VIÑEDO : Fleury-la Rivière, Venteuil, Vitry, Damery.
Edad de las viñas : 25 años.
Vendimia manual.



MAS QUE UNA ETIQUETA:

Garantizamos nuestro compromiso por elaborar un champagne de calidad, respetuoso con nuestro planeta.

NUESTRA EXPLOTACION VINICOLA CERTIFICADA :

Viticultura Sostenible en Champagne & Explotación Vitícola De Alto Valor Medioambiental.

ELABORACION :

Vinificación tradicional en depósito sin fermentación maloláctica.

MEZCLA VARIETAL : 35 % de Pinot Noir
35 % de Pinot Meunier
30 % de Chardonnay
De ellos 40 % de vinos de reserva de los 2 años precedentes.

MADURACION : Crianza sobre lías de 20 a 30 meses.

DEGÜELLE: 3 meses mínimo.

DOSAGE : menos de 10 g/litro.

SENSACIONES :

En fase visual : color oro pálido, brillante. Burbuja fina con bonita efervescencia.

En fase olfativa : el primer golpe de nariz es cremoso y sutil. La aireación permite que se pongan de relieve notas calizas, jengibre y pera madura, entre otros.

En boca : tras una entrada suave y fresca, se desarrolla en el paladar una densidad de frutos carnosos (como la cereza y la grosella) bien equilibrada con una acidez fresca y cítrica.

Equilibrado y alegre, esta elaboración es rica en matices y es perfecta en todas las ocasiones desde el aperitivo a la comida, tanto con platos dulces como frescos.

MARIDAJES SUGERIDOS : Estofado de ternera, tartar de atún con tomates confitados, pastel de queso al salmón ahumado, mousse de espárragos al salmón, tartar de aguacate y atún con semillas de sésamo, Brie de Meaux.

FORMATOS : disponible en botella (75cl), magnum (150 cl) y media botella (37.50 cl).

CONSEJOS : Potencial de guarda de 3 a 5 años – Temperatura de degustación de 8 a 9°C.

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

CHAMPAGNE YANNICK PREVOTEAU



CUVÉE LA PERLE DES TREILLES BRUT

"Un champagne con carácter y expresión noble. Para los grandes amantes del champagne"

DELICADA REDONDEZ & ARMONIA

ORIGEN : Esta elaboración debe su nombre al lugar de nuestra explotación "Les Treilles" (enrejado en español). Antiguamente, la viña se cultivaba en el jardín, a lo largo de los muros, a modo de emparrado sobre un cenador, o un enrejado. En cuanto a "La Perle" se refiere a la uva Chardonnay con la que está elaborado.



TERROIR & VIÑEDO : Ay Grand Cru, Pierry Premier Cru, Damery.
Age des vignes : 25 ans.
Vendimia manual.

MAS QUE UNA ETIQUETA :

Garantizamos nuestro compromiso por elaborar un champagne de calidad, respetuoso con nuestro planeta.

NUESTRA EXPLOTACION VINICOLA CERTIFICADA :

Viticultura Sostenible en Champagne & Explotación Viticola de Alto Valor Medioambiental.

ELABORACION :

Vinificación tradicional en depósito sin fermentación maloláctica.

MEZCLA VARIETAL: 60 % de Pinot Noir
40 % de Chardonnay

50 % de vinos de la cosecha 2015 - 25 % vino de reserva 2014 - 25 % vino de reserva 2013

MADURACION : Crianza sobre lías de 48 a 60 meses.

DEGUELLE: 6 meses mínimo.

DOSAGE : menos de 9 g/litro.

SENSACIONES:

En fase visual: luminoso color amarillo oro, burbuja fina y espuma persistente

En fase olfativa: franco e intenso. En el ataque inicial revela aromas a frutos secos. Enseguida muestra toda su complejidad, con la expresión de aromas golosos de frutos secos, higos, piña y albaricoque. Final sutil, con notas de miel, pan especiado y repostería.

En boca: el ataque en boca, en armonía con la nariz, es aromático y goloso. El equilibrio entre la untuosidad, la acidez y el alcohol es perfecto. El conjunto es redondo y de gran largura.

MARIDAJES SUGERIDOS : Vieiras con jengibre confitado- Lenguado a los frutos rojos- Pera gratinada con queso de cabra y romero.

PREMIOS :

Medalla de Oro en International Prague Wine Trophy 2020
Medalla de Plata en International Wine Challenge 2020
Seleccionado por la Guía Gault & Millau 2020

FORMATOS : disponible en botella (75cl).

CONSEJOS : Potencial de guarda de 5 a 7 años – Temperatura de degustación de 8 a 9°C.

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