



CHAMPAGNE

YVELINE PRAT

Brut Tradition

Léger et franc.

*Assemblage: 35% chardonnay,
30% Pinot Noir,
35% Pinot Meunier,*

Dégustation:

Une robe paillée intense ornée de reflets or clair, beaucoup de brillance, une mousse légère et crémeuse.

Le nez est séduit par des arômes de pomme mûre, de pâte de fruits et de nougat au miel. Des nuances de fleurs et d'herbes séchées s'ajoutent à cet ensemble.

La bouche est friande et vive. L'évolution est douce pour retrouver la sensation de fruits mûrs et charnus. Le dosage est équilibré et permet au vin de garder une certaine fraîcheur. Finale finement vanillée avec une touche de miel d'acacia.

Vinification:

Fermentation malolactique en cuves inox.

Vieillessement sur lattes pendant 2 ans. Dosage: 9g/L

A quelle occasion?:

Frais et léger, ce Champagne s'appréciera lors de nombreuses occasions.

