



CHAMPAGNE

YVELINE PRAT

Millésime 2012

*Assemblage: 50% chardonnay,
25% pinot noir,
25% meunier*

Terroirs : Vert-Toulon, Couvignon, Chézy sur Marne.

Vinification :

Seul le premier jus de pressurage de la vendange 2012 entre dans la composition de cette cuvée.

La fermentation alcoolique est effectuée en cuves inox thermorégulées.

La fermentation malolactique et un passage au froid sont effectués sur cette cuvée.

La prise de mousse et le vieillissement s'effectuent sous bouchage classique. Vieillessement de 4 ans.

Dosage: 9g/L

Dégustation:

Une robe or clair aux reflets citron.

Le nez montre beaucoup de fraîcheur avec des arômes de pomme et de pamplemousse.

En bouche, la fraîcheur domine avec des impressions de chèvrefeuille et de pêche blanche.

