



CHAMPAGNE

YVELINE PRAT

Sélection

BLANC DE BLANCS

Assemblage: 100% chardonnay

Terroirs : Vert-Toulon, Etoges, Meurville.

Vinification :

Seul le premier jus de pressurage entre dans la composition de ce Champagne.

La fermentation alcoolique est effectuée en cuves inox thermorégulées.

La cuvée sélection est un assemblage de vins de plusieurs récoltes et comporte environ 30% de vins de réserve.

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 minimum de 24 mois.

Dosage: 10g/L

Dégustation:

Une robe jaune frais aux reflets citron.

Le nez montre beaucoup de fraîcheur. Des arômes de fruits charnus acidulés côtoient des notes d'agrumes et de fleurs blanches.

En bouche, la fraîcheur domine avec des impressions de fruits croquants et de fleurs sucrées pour évoluer sur une certaine douceur.

Récompenses:

Médaille d'or Concours International des vins de Lyon 2016
2* Guide Hachette 2017

