



CHAMPAGNE

YVELINE PRAT

Brut vieilli en fût de chêne

*Assemblage: 80% chardonnay,
10% pinot noir,
10% meunier*

Terroirs : Vert-Toulon, Etoges, Meurville

Vinification :

La fermentation alcoolique est effectuée en cuves inox thermorégulées.

Les vins vieillissent ensuite 12 mois en fût de chêne de 220L de 8 ans d'âge.

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

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

Dosage: 10g/L

Dégustation:

Une robe jaune paille aux reflets dorés et citronnés.

En bouche, la dégustation commence par des arômes de vanille avec une pointe de clou de girofle. La douceur réhausse les fruits confits et une note de pain perdu sort en finale.

Un champagne pour des soirées entre amis dans une ambiance feutrée ou pour accompagner une viande en sauce lors d'un repas de fête.

Récompenses:

Médaille d'argent Concours des Vignerons Indépendants 2017

Médaille de bronze Concours Général Agricole 2018

