

UNE ANNÉE INOUBLIABLE

MILLÉSIME 2011 - BRUT
PREMIER CRU

L'HISTOIRE DERRIÈRE « UNE ANNÉE INOUBLIABLE »

Le Millésime est par définition au Champagne Prévost-Hannoteaux, une année inoubliable. Élégant & raffiné, il témoigne des arômes du Pinot Noir Millésimé, et du Chardonnay pour l'élégance. À convier aux grands moments, que l'on veut célébrer et dont on se souviendra longtemps !

ET VOUS ?

Si vous ne devez citer qu'une année marquante, laquelle serait-elle ? Racontez-nous !

SA CONSTITUTION

Vignes de Sacy, classées Premier Cru
50 % Chardonnay, 50 % Pinot Noir
Millésime 2011
Fermentation malolactique bloquée
Dosage : 11 g/l

EN QUELQUES MOTS

Raffiné, tonique, complexe

À LA DÉGUSTATION...

Robe or clair avec fines bulles. Le nez traduit une belle maturité, un caractère élégant et raffiné. Une expression olfactive dotée d'une belle complexité avec des notes d'abricots secs, de cire, de miel, de coing et de pâtes d'amandes. La fleur d'oranger, la mandarine sont les marqueurs olfactifs les plus caractéristiques de la cuvée. La prise en bouche est franche avec un caractère subtilement tourbé et d'une belle tension acidulée sur les amers. Le cœur du vin est croquant et séducteur.

À QUELLES OCCASIONS ?

Champagne de toutes occasions. Idéal avec un carpaccio de cèpes sauce soja, des gambas grillées voire avec un Chaource (fromage) ou un fondant au chocolat !

SES FLACONNAGES

En bouteille Collio.



Amicalement