

LA RENCONTRE

(EX-RÉSERVE)

★
BRUT

L'HISTOIRE DERRIÈRE « LA RENCONTRE »

Notre histoire est tissée d'étapes fondatrices pour notre Champagne. L'une d'elles se situe en 1941 lorsque M. Albert Prévost fait la connaissance de Mme Madeleine Hannoteaux lors d'un mariage, tout un symbole ! Ils s'unissent en 1945 et donneront leurs deux noms à leur Champagne. La seconde rencontre symbolique est contemporaine : c'est la nôtre, qui signe la poursuite de l'histoire de notre Maison familiale.

ET LA VÔTRE ?

Racontez-nous LA rencontre qui a marqué votre vie, et savourez autour de ce partage, cette cuvée lors d'un l'apéritif...

SA CONSTITUTION

35 % de Chardonnay, 32,5 % de Pinot Noir et 32,5 % de Meunier.
3 années de récoltes
Fermentation malolactique complète
Dosage : 11 g/l

EN QUELQUES MOTS

Suave, généreux, charmeur

À LA DÉGUSTATION...

La robe est jaune à reflets or vert lumineux et satinés. Le nez s'ouvre sur des notes de fruits frais et de bonbons acidulés soutenues par les fleurs tisanières. Des notes grillées apportent une certaine minéralité et une dimension aérienne. Un nez charmeur et fringant porté par les fruits blancs et une touche épicée (gingembre). La prise en bouche est tonique avec une petite pointe d'agrumes. Une trame de vin sobre et séduisante qui saura être facilement appréhendée.

À QUELLES OCCASIONS ?

« La rencontre » est un Champagne d'apéritif et de repas. Idéal avec des asperges, soufflé au fromage, terrine de volaille, sushi aux poissons blancs.

SES FLACONNAGES

En bouteille, demie, magnum et jéroboam.



★
Amicalement