



CHAMPAGNE

YVELINE PRAT

Tradition

BRUT

Léger et franc.

*Assemblage: 35% chardonnay,
30% Pinot Noir,
35% Pinot Meunier,*

Terroirs : Coteaux du Petit Morin , Cote des bars, Vallée de la Marne

Vinification:

La fermentation alcoolique est effectuée en cuves inox thermorégulées.

Fermentation malolactique et passage au froid.

Vieillessement sur lattes pendant 2 ans. Dosage: 10g/L

Dégustation:

Une robe paillée intense ornée de reflets or clair, beaucoup de brillance, une mousse légère et crémeuse.

Le nez est séduit par des arômes de pomme mûre, de pâte de fruits et de nougat au miel. Des nuances de fleurs et d'herbes séchées s'ajoutent à cet ensemble.

La bouche est friande et vive. L'évolution est douce pour retrouver la sensation de fruits mûrs et charnus. Le dosage est équilibré et permet au vin de garder une certaine fraîcheur. Finale finement vanillée avec une touche de miel d'acacia.

Frais et léger, ce Champagne s'appréciera lors de nombreuses occasions festives: mariage, anniversaire, cocktail d'entreprise...

Récompenses:

Médaille d'argent Concours International des Vins de Lyon 2019





CHAMPAGNE

YVELINE PRAT

Tradition

DEMI-SEC

Pour les amateurs de vin sucré

*Assemblage: 35% chardonnay,
30% Pinot Noir,
35% Pinot Meunier,*

Terroirs : Coteaux du Petit Morin , Cote des bars, Vallée de la Marne

Vinification:

La fermentation alcoolique est effectuée en cuves inox thermorégulées.
C'est un assemblage de vins de plusieurs récoltes qui comporte 30% de vins de réserve
La fermentation malolactique et un passage au froid sont réalisés sur cette cuvée.
La prise de mousse et le vieillissement s'effectuent sous bouchage classique.
Vieillessement sur lattes pendant 2 ans. Dosage: 32g/L

Dégustation:

Une robe dorée et brillante, une mousse légère.
Le nez se laisse charmé par des arômes de pomme et de fleurs blanches.
La bouche est friande et douce. Le dosage permet de délicieux accords avec les desserts.

A quelle occasion?

Parfait pour accompagner vos délices sucrés.





CHAMPAGNE

YVELINE PRAT

Sélection

BLANC DE BLANCS

Assemblage: 100% chardonnay

Terroirs : Vert-Toulon, Etoges (Coteaux du Petit Morin)

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: 9g/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:

91/100 Decanter magazine décembre 2019
Médaille d'or Concours International des vins de Lyon 2019
2* Guide Hachette 2017
Médaille d'or Concours International des vins de Lyon 2016





CHAMPAGNE

YVELINE PRAT

Rosé

*Assemblage: 35% chardonnay,
40% pinot noir,
25% meunier*

Terroirs : Coteaux du Petit Morin , Cote des bars, Vallée de la Marne

Vinification :

La fermentation alcoolique est effectuée en cuves inox thermorégulées.

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

Ce champagne est un rosé d'assemblage avec un vin rouge de champagne 100% pinot noir.

Ce champagne a été créé à partir de 30% de vins de réserve.

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

Dosage: 10g/L

Dégustation:

Une robe rose claire et brillante.

Subtile mariage de fruits rouges frais et de fruits confits avec des notes épicées.

Un champagne rosé d'une personnalité indéniable.

Partenaire de cuisine exotique ou de mets sucrés / salés, il accompagnera également parfaitement un délicieux dessert de fruits rouges.

Récompenses:

Médaille d'or Concours des Vignerons Indépendants 2017

Coup de Coeur des lecteurs de L'Express 2017

1* Guide Hachette 2013 et 2015





CHAMPAGNE

YVELINE PRAT

Millésime 2015

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

Terroirs : Vert-Toulon, Couvignon et Argançon

Vinification :

2015 fût une très belle année pour nous car Alexandre est venu rejoindre cette belle aventure familiale. La sécheresse du mois d'août et les pluies de septembre nous avaient donné de très beaux profils aromatiques particulièrement sur nos pinots noirs. Alain a pu ainsi passer sereinement la main en caves à Alexandre pour créer son premier millésime.

Seul le premier jus de pressurage des raisins de la vendange 2015 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.

Dégustation:

De fines bulles s'égaient dans une robe claire.

La dégustation en bouche est vivace avec des arômes de fruits rouges et un petit coté épicé notamment de muscade.

De jolies notes de fleurs et d'agrumes complètent la dégustation qui se finit avec une belle longueur en bouche.

Ce millésime sera servi pour une dégustation plaisir en apéritif ou pour accompagner des crustacés. C'est aussi un Champagne de fête pour un repas de mariage ou une soirée d'anniversaire.





CHAMPAGNE

YVELINE PRAT

Brut vieilli en fût de chêne

*Assemblage: 95% chardonnay,
5% pinot noir
et meunier*

Terroirs : Vert-Toulon et Etoges (Coteaux du Petit Morin)

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.

Pour créer cette cuvée, nous avons utilisé un vin 100% Chardonnay de la vendange 2011 et environ 5% de vin de réserve est venu compléter les fûts.

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.

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, pour accompagner une belle viande en sauce ou de délicates tuiles de parmesan.

Récompenses:

Médaille d'argent Concours des Vignerons Indépendants 2017

Médaille de bronze Concours Général Agricole 2018

