



CUVÉE MILLÉSIME 2012

2012 a commencé par un hiver doux, qui en février s'accroît subitement. Une vague de froid s'installe et frappe tous les vignobles champenois pendant environ 10 jours, la température chutant parfois jusqu'à -20 degrés. L'arrivée du printemps va susciter un mélange de pluie et de nouveaux épisodes de froid provoquera d'importantes gelées sur les vignes. Jusqu'à l'été, la pluie, la grêle et des orages s'alternent, la période si sensible de la fleur subit elle aussi un coup de froid. Le mois d'août est dominé par le soleil et la chaleur, faisant harmonieusement mûrir les raisins. Les vendanges débutent aux alentours du 15 septembre où les rendements sont faibles dû au gèle du printemps mais la qualité quant à elle est exceptionnelle, surtout en Pinot Noir et Chardonnay.



Données techniques

Assemblage : 100% Chardonnay

Crus majoritaires : Mesnil (Grand Cru)

Fermentation : malolactique complète

Viellissement : 3 ans minimum sur lies

Dosage : 8 g/L

Prêt à la dégustation, conservation conseillé : jusqu'à 3 ans

Température de dégustation : entre 5 et 8 °C



La dégustation

La robe est d'un jaune dorée avec des fines bulles, accompagnée d'une effervescence délicate.

Le nez est intense, avec des notes d'agrumes et de fruits frais puis des arômes de viennoiseries, de miel et brioché.

La bouche est vive en attaque avec des nuances de fruits confits, de nougat et d'amandes grillées.



L'accord gastronomique

Ce champagne est idéal pour toutes occasions. Il sera également idéal pour vos apéritifs ou en accompagnement tout le long d'un repas.



Flaconnage(s)

Bouteille (75 cl)
Magnum (150 cl)



Élaborer par Champagne Philippe Landreat

Conseils de conservation :



En position horizontale



À l'abri de la lumière



À température constante (+/- 10°C)



Champagne Philippe Landreat

32 Rue du Général Leclerc - Vertus | 51130 Blanc-Coteaux
+33 (0)6 99 20 49 19 | contact@champagne-landreat.com

www.champagne-landreat.com