



# CUVÉE PRESTIGE 2006

2006 a commencé par un hiver assez frais, la température moyenne hivernale est plus basse que d'habitude, mais sans conséquence pour les vignes. Le printemps est lui-même assez frais avec plusieurs épisodes de gel provoquant quelques dégâts. L'été est quelque peu particulier, il se déroule en trois actes. Juillet débute par un épisode de grêle touchant le nord-ouest de la champagne, le temps est devenu caniculaire en fin de mois. Août est plutôt frais et abondamment arrosé. Le retour d'une période chaude et sèche arrive en Septembre, avec un début des vendanges entre le 7 et 25 septembre selon les secteurs. 2006 s'est conclu avec une vendange de qualité, grâce à une richesse en sucre et une acidité exceptionnellement basse.



## Données techniques

**Assemblage** : 100% Chardonnay

**Crus majoritaires** : Mesnil (Grand Cru)

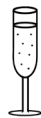
**Fermentation** : 50% avec malolactique et 50% sans malolactique pour conserver sa fraîcheur et ses arômes typiques

**Vieillessement** : 10 ans 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 jaune paille avec une mousse et des fines bulles.

**Le nez** est à des arômes allant de l'aubergine aux amandes grillées.

**La bouche** est d'une grande longueur.



## 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.

Élaborer par l'UPR



### Conseils de conservation :



En position horizontale



À l'abri de la lumière



À température constante (+/- 10°C)



### Flaconnage(s)

Bouteille (75 cl)



### Champagne Philippe Landreat

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

[www.champagne-landreat.com](http://www.champagne-landreat.com)