

INTRODUCTION AU STYLE LANDRÉAT

FIDELIA

BLANC DE BLANCS - GRAND CRU - BRUT

100% CHARDONNAY

90% VINS D'UNE SEULE VENDANGE - 100% CUVÉE - FML FAITE

Un amour réciproque entre la *terre* de la Côte des Blancs et la famille Landreat.

Cette cuvée est une pure restitution de la stature magnanime de ce terroir. Une promesse tenue, une *loyauté* sans faille.

À la vigne, le caractère familial s'exprime par une grande exigence et une extrême minutie. Des valeurs précieuses inculquées par Philippe et qui font la fierté de la Maison. Son bon sens paysan prône une viticulture raisonnée pour le plus profond respect du terroir.



COMPOSITION

Cépage : 100% Chardonnay

Terroir : Grand Cru - Le Mesnil sur Oger, Côte des Blancs

Sol : Craie dense

VINIFICATION

90% vins d'une seule vendange et 10% vins de réserve

Fermentation malolactique complète en cuve inox

Vieillessement en bouteille sur lies : 30 mois

Dosage Brut à 9,6 g/L

OH CE JOLI NEZ !

MAMAMIA !

Toasté, grillé, appétissant. Des notes de frangipane, d'amande, de caramel, de moka et même de pralin. Une petite pointe de réduction qui apporte de la cohérence. Ça sent l'été : le blé mûr, la paille fraîche, la bergamote... pour signer une bonne fois pour toute l'expression du Chardonnay Grand Cru. **Basta.**

ET CE PALAIS

QUI MET EN APPÉTIT

Tout à notre image, ce vin a de l'énergie à revendre. Il offre des notes d'agrumes rouges, comme l'orange sanguine. Une amertume savoureuse se dessine en bouche, servie avec des notes d'épices et, compliment du terroir, des notes marines comme l'encre de seiche et l'iode. **À table ?**

LES MOMENTS POUR L'APPRÉCIER

LE VIN DES BEAUX APÉRITIFS OU POUR METTRE LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS :

12H13...

L'univers de la mer en général, un classique !

...OU BIEN 19H56

13H46

Rôti de veau aux morilles ; pour refaire le monde autour d'un bon repas et d'une bonne bouteille

20H25

Volailles aux oignons confits et petits légumes de saison en gratin, le plat familial par excellence

PHILIPPE
LANDRÉAT

CASA LANDRÉAT, FAITES COMME CHEZ NOUS

CHAMPAGNE



CHAMPAGNE PHILIPPE LANDRÉAT
32 rue du Général Leclerc - VERTUS - 51130 Blancs-Coteaux

@champagne_landreat
 Champagne Landreat

+33 (0)6 67 61 91 70 • contact@champagne-landreat.com • www.champagne-landreat.com

CASA LANDRÉAT, FAITES COMME CHEZ NOUS