

EN PARCOURANT LE TERROIR

FRATERNAL MJ

PARCELLAIRE - PREMIER CRU - BRUT

100% CHARDONNAY

VINIFICATION ET ELEVAGE EN FÛT DE CHÊNE - 100% CUVÉE - FML FAITE

À travers cette cuvée qui lui est dédiée, la nouvelle génération se voit remettre les valeurs fondamentales de la Maison : méticulosité, rigueur et... instinct.

Frère et sœur, Méliッサ et Julien sont les dignes héritiers de la philosophie familiale qui a fait de l'exigence et du terroir son étendard. Cette parcelle soigneusement sélectionnée démontre tout le *championnat* de la Casa Landréat.

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 : Premier Cru - Vertus, Côte des Blancs

Parcelle : Les Corvées, exposition Sud

Sol : Craie dense

VINIFICATION

Vins d'une seule vendange (2018)

Fermentation malolactique complète

Vinification et élevage en fût de chêne

Vieillessement en bouteille sur lies : 4 ans

Dosage Brut à 8 g/L

L'ACCENT EST MIS SUR LA PURETÉ

La salinité et la craie sont les premiers marqueurs du nez. Le nez subtil, sage, s'ouvrant sur des notes élégamment balsamiques et des senteurs de fruits confits. La bergamote et les agrumes rouges, signature terroir, font leur entrée en scène avec le thé, l'aubépine et l'amandier. L'empreinte du travail sous bois se fait encore discrète pour mieux laisser la pureté s'exprimer.

UNE ORIGINALITÉ QUI FAIT TOUT SON CARACTÈRE

Et la lumière fut. En bouche, le vin révèle une originalité sans pareille dans la gamme Landréat. La texture de velours, grasse, porte la signature du fût dont les jolis tannins arrivent en milieu de bouche. La salinité guide le palais tandis que les agrumes confits donnent la mesure. La sublime finale, d'une remarquable longueur, offre un registre à la fois salin et épicé, particulièrement expressif, sur l'huile de lin, la vanille, la noix de coco, le clou de girofle... et la truffe !

LES MOMENTS POUR L'APPRÉCIER

LA MARQUE DES GRANDS VINS ? FAIRE DURER LES APÉRITIFS ET LES CONVERSATIONS :

11H50

Saint-Jacques et son corail en carpaccio

18H47

Verinne de poisson et citron caviar

21H29

Gratin de lotte et chou-fleur

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

PHILIPPE
LANDRÉAT

CASA LANDRÉAT, FAITES COMME CHEZ NOUS

CHAMPAGNE

