

INTRODUCTION AU STYLE LANDRÉAT

PROPENSIO

ROSÉ - GRAND CRU - BRUT

51% PINOT NOIR - 49% CHARDONNAY

36% VINS DE RÉSERVE - 100% CUVÉE - FML FAITE

Une petite touche qui change tout. Le Pinot Noir Grand Cru possède cette prédisposition *naturelle* à donner le ton d'une cuvée.

Dans ce rosé d'assemblage, il offre tout son *caractère*, racé, sans compromis. Une empreinte terroir qui ne laisse pas indifférent.

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

Cépages : 51% Pinot Noir - 49% Chardonnay (dont 13% de vin rouge)
Terroir : Pinot Noir Grand Cru - Bouzy, Montagne de Reims et Chardonnay Grand Cru - Le Mesnil-sur-Oger, Côte des Blancs
Sols : Argile et Craie dense

VINIFICATION

64% vins d'une seule vendange et 36% vins de réserve
Fermentation malolactique complète en cuve inox
Vieillessement en bouteille sur lies : 30 mois minimum
Dosage Brut à 8 g/L

ATTENTION :

BEAUTÉ SAUVAGE !

Des notes de cuir, d'épices, de fourrure, de réglisse et de zan annoncent d'emblée la couleur. Des notes étonnantes de curry, de lavande et de cumin s'affichent ensuite dans une palette aromatique qui n'est pas là pour faire de la figuration.

EN BOUCHE,

SANS DÉTOUR

L'attaque est franche, persistante, particulièrement tonique. Le nez vous a prévenu. Les agrumes rouges et la mandarine se dévoilent, les épices suivent le mouvement. Une belle cohérence d'ensemble soulignée par une finale sur les fruits rouges et la griotte.

LES MOMENTS POUR L'APPRÉCIER

IL TRÔNERA FIÈREMENT SUR DE BELLES TABLES :

12H37

Un magret de canard à la plancha, avec des amis autour de la table

20H42

De l'agneau (en côtelettes ou en brochettes), été comme hiver, midi ou soir !

22H05

Sabayon aux fruits rouges et noirs (avec une pointe de basilic bien sûr !)

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

