

INTRODUCTION AU STYLE LANDRÉAT

VOLUBI

ASSEMBLAGE - PREMIER CRU - BRUT

80% CHARDONNAY - 20% PINOT NOIR
VINS D'UNE SEULE VENDANGE - 100% CUVÉE - FML FAITE

Son style riche, très *expressif*, situe d'emblée l'ADN de notre famille : accueillante, chaleureuse et volontiers *baroche*.

Particulièrement *polyvalent* à table, ce vin offre une multitude de possibilités en accord, pour des moments culinaires foisonnant et les très grandes tablées.

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 : 80% Chardonnay - 20% Pinot Noir
Terroir : Chardonnay Premier Cru - Vertus, Côte des Blancs et Pinot Noir Premier Cru - Vertus, Côte des Blancs
Sols : Craie dense et limon argileux

VINIFICATION

Vins d'une seule vendange
Fermentation malolactique complète en cuve inox
Vieillessement en bouteille sur lies : 18 à 24 mois
Dosage Brut à 8 g/L

UN NEZ

POUR FLATTER SES CONVIVES

D'abord, par son caractère grillé, beurré, avec aussi de la meringue fraîche. Ensuite, par sa complexité sur fond d'amandes et de fruits secs. Les fruits rôtis et les fruits exotiques apportent du soleil et de la chaleur à ce profil aromatique.

UN PALAIS

POUR FAIRE LA CONVERSATION

C'est doucement charnu, il y a de la matière avec du sucre d'orge et du sirop d'orgeat. La longueur est persistante, comme un sentiment de vacances infinies. La densité est agréable et la finale possède cette subtile amertume saline (façon aperitivo !).

LES MOMENTS POUR L'APPRÉCIER

ON PEUT TOUT FAIRE AVEC CE VIN!

À METTRE SUR TOUTES LES TABLES, EN TOUTE OCCASION, SANS CHICHI :

19H08

Un soir à l'apéritif ou un midi avant le déjeuner, avec des crustacés et tout ce qui vient de la mer en général

20H13

Dans un repas avec des amis ou de la famille, avec des noix de Saint-Jacques au beurre sur particulier pour jouer sur le contraste

21H44

En mode décontracté avec une pizza... Évidemment !

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