



CHAMPAGNE GENTILS

À ÉPERNAY - FRANCE

CUVÉE

PETIT PRINCE

BRUT

Incarnation du renouveau de la Maison et promesse tenue envers les générations précédentes, la cuvée Petit Prince est le fruit d'une maîtrise technique absolue. L'assemblage rigoureux de nos plus beaux terroirs dévoile une identité forte, alliant la pureté de la tradition à l'exigence d'une gouvernance moderne.

ASSEMBLAGE

50% CHARDONNAY

Apporte acidité, légèreté et une grande finesse aromatique.

45% PINOT MEUNIER

Structure minérale, expression du terroir (notes de pierre à feu) et gourmandise fruitée.

5% PINOT NOIR

Assure l'ossature, la densité et la charpente du vin.

35% VIN DE RÉSERVE

PROVENANCE

Aÿ (GRAND CRU) & PIERRY (PREMIER CRU)

Viticulture durable et raisonnée (zéro insecticide).

DOSAGE

9 G/L

Subtil, pour adoucir la tension naturelle et sublimer les arômes.

FERMENTATION MALOLACTIQUE

50%

Choix technique de haute précision : apporte rondeur, notes torréfiées, tout en préservant une vivacité minérale qui assure une longévité exceptionnelle.

VIEILLISSEMENT

48 MOIS EN CAVE

Une patience assumée (bien au-delà des 15 mois réglementaires) pour une qualité irréprochable et une bulle fondue.

DÉGUSTATION

Sous un habillage bleu profond inédit et élégant, ce Brut dévoile une effervescence fine et persistante. Le nez, très expressif, révèle l'alliance parfaite entre la fraîcheur florale du Chardonnay et le caractère minéral, presque crayeux, du Meunier. En bouche, l'attaque est vive et pure, rapidement enrobée par des nuances subtilement torréfiées issues du vieillissement prolongé. L'équilibre est souverain.

ACCORDS METS/VINS

Champagne de gastronomie et de plaisir, la cuvée Petit Prince excelle à l'apéritif. Sa minéralité tranchante et sa belle rondeur lui permettent de s'accorder magistralement avec des huîtres, des crustacés, un tartare de poisson fin ou encore une salade estivale complexe. Un vin festif, pensé pour séduire les palais les plus exigeants.

ENGAGEMENT PROFESSIONNEL

Fondée sur une base familiale solide de 5 générations, la Maison Gentils est aujourd'hui dirigée avec une vision stratégique tournée vers l'excellence technique. L'habillage singulier de cette cuvée reflète notre volonté de différenciation dans un marché standardisé.

UN PARTENARIAT SUR-MESURE POUR LES CHR

Choisir la Maison Gentils, c'est s'assurer d'un circuit de distribution court et engagé. L'absence totale d'intermédiaire garantit une relation commerciale directe et pérenne. Face à une production délibérément limitée, les établissements partenaires bénéficient d'une offre exclusive, complétée par une politique tarifaire flexible qui s'adapte et récompense les volumes de commande.



CHAMPAGNE GENTILS

18 Rue Maurice Cerveaux – 51200 Épernay

Contact : contact@champagnegentils.com | +33 6 60 03 10 73 | www.champagnegentils.com