



CHAMPAGNE GENTILS

Petit Prince

Origine & Terroir

- **Localisation :**
Aÿ Grand Cru & Pierry Premier Cru
- **Nature du sol :**
Argilo-calcaire en surface, sous-sol crayeux — un équilibre parfait entre finesse et structure.
- **Production :**
2 000 bouteilles

Assemblage

- **Chardonnay :** 50% — pour la pureté et la tension.
- **Pinot Meunier :** 45% — pour la rondeur et le fruit.
- **Pinot Noir :** 5% — pour la structure et la profondeur.
- **Vins de réserve :** 35 %
- **Dosage :** 9 g/L

Vinification & Vieillissement

- **Fermentation malolactique :** partielle (50 %), pour préserver la fraîcheur.
- **Vieillissement :** 4 ans en bouteille, dans nos caves à 12°C.
- **Remuage :** manuel, sur pupitres traditionnels.
- **Dégorgement :** à la volée, perpétuant le geste ancestral.

Dégustation

- **Robe :** or pâle aux reflets lumineux, bulle fine et persistante.
- **Nez :** délicat, floral et fruité, mêlant fleurs blanches, fruits jaunes et une touche briochée.
- **Bouche :** équilibrée, ample et élégante, marquée par la fraîcheur du chardonnay et la suavité du Meunier.

Accords & Service

- **Température de service :** 8 à 10°C
- **Accords mets-vins :** parfait à l'apéritif, sur un carpaccio de Saint-Jacques, un risotto crémeux ou un plateau de fromages fins.