

LA CÔTE

LE CHARDONNAY - GRAND CRU

La craie de la Côte des Blancs est légendaire : elle symbolise à elle seule la pureté des champagnes de cette région. Son cépage phare, le Chardonnay, apporte une vivacité et un éclat sans pareil à des vins d'une finesse reconnaissable à l'aveugle.

Quelques-uns des plus beaux terroirs des Grands Crus de renommée mondiale, tels que Cramant, Avize, Oger et Chouilly accueillent chacun des parcelles du vignoble ÉDOUARD PRETROT.

La maison ÉDOUARD PRETROT mise sur la tension, la salinité crayeuse, les notes d'agrumes et la fraîcheur identitaire de ces Chardonnays Grand Cru pour développer cette cuvée éponyme rendant hommage à cette Côte si célèbre.



ELEMENTS TECHNIQUES

- vinification en cuve inox
- fermentation alcoolique et malo lactique
- 30% à 40% de vins de réserves
- Vieillessement de 36 mois en bouteilles sur lies
- Dosage: 4 g/L
- Alcool : 12%

NOTES DE DEGUSTATION



Or clair teinté de vert.



Frais et léger, les arômes d'agrumes et de fruits exotiques exaltent.



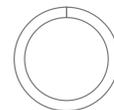
suave et fine, des notes d'agrumes et de poires fraîches se combinent à une perception acidulée et légèrement beurrée qui enveloppe le palais. Finale saline et fraîche.

ASSEMBLAGE

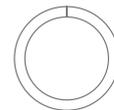
Chardonnay



Pinot Noir



Pinot Meunier



ASSOCIATIONS CULINAIRES

Champagne d'apéritif par excellence, servi avec des huîtres par exemple, ÉDOUARD PRETROT LA CÔTE séduira par un carpaccio de Saint Jacques, un filet de turbot où un dessert aux agrumes.

ÉDOUARD
PRETROT
CHAMPAGNE



www.edouardpretrot.com

FLACONS DISPONIBLES



0.75L

1.5L

3L

36 REMPART DU MIDI - 51190 AVIZE - FRANCE - +33 310 151 244 - champagne@edouardpretrot.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE - A CONSOMMER AVEC MODERATION