



LA MONTAGNE

LE PINOT NOIR - PREMIER CRU

Surplombant la ville du même nom, la Montagne de Reims est le pays du Pinot Noir. Il arpege des coteaux faits de crêtes et de renforcements, cachés derrière des contreforts ou au bord de la forêt. Un terrain idéal pour démontrer son caractère racé et sa précision organoleptique.

A flanc de montagne, d'autres grands noms du vignoble résonnent avec la grande histoire de la Champagne. Ils sont appelés, entre autres, Verzenay, Verzy et TAUXIERES-MUTRY. Là encore, les parcelles d'ÉDOUARD PRETROT se dressent fièrement entre ces crêtes sur lesquelles s'épanouit un vignoble exposé au climat rude du nord, nord-est.

Le Pinot Noir, connu pour sa puissance aromatique, met ici en valeur sa finesse et sa vigueur. ÉDOUARD PRETROT LA MONTAGNE révèle une amplitude généreuse, une élégance et une harmonie rare.



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 jaune, bulles fines



riche et complexe, les notes de cerises et de figues accompagnent les arômes de pain grillé



gourmande et précise, la bouche dégage des saveurs de pêche et d'abricot, rehaussées par des notes de noisette

ASSOCIATIONS CULINAIRES

ÉDOUARD PRETROT LA MONTAGNE est le Champagne de repas parfait. Il peut être servi sur une grande variété de plats, allant des ris de veau aux abricots, à un carré d'agneau au thym, ou encore un dos de cabillaud aux lentillons de Champagne.

ÉDOUARD
PRETROT
CHAMPAGNE

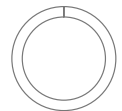


www.edouardpretrot.com

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

ASSEMBLAGE

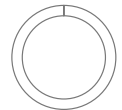
Chardonnay



Pinot Noir



Pinot Meunier



FLACONS DISPONIBLES



0.75L

1.5L

3L