



SYNTONIE

Le vignoble EDOUARD PRETROT s'étend sur les 3 grandes régions de Champagne.

EDOUARD PRETROT fait de chaque cépage l'ambassadeur de sa région de prédilection. L'élégante Côte des Blancs, la majestueuse Montagne de Reims et la délicate Vallée de la Marne sont respectivement sublimes au travers de leur cépage, le Chardonnay, le Pinot Noir et le Meunier.

SYNTONIE est l'harmonieux assemblage de ces cépages de chacune des ces 3 régions ou chaque cépage s'épanouit dans le sol qui lui convient.

ELEMENTS TECHNIQUES

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

NOTES DE DEGUSTATION



Or clair étincelant, la bulle est délicate et fine.



riche et expressif, les notes d'agrumes et de fleurs blanches conduisent à des arômes élégants de fruits jaunes.



l'équilibre séduit et confirme le nez. Fraîcheur, Fruité et Vinosité se complètent à merveille avec une belle finale longue.

ASSOCIATIONS CULINAIRES

Un champagne parfait à l'apéritif, EDOUARD PRETROT SYNTONIE se mariera harmonieusement à chaque instant du repas.

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

