



ABEVER

VINOS FINOS EUROPEOS



David y Catherine Mimin

8 Rue de Chèvremonts
51500 Sacy
<https://champagne-prevost-hannoteaux.com/>
+33 6 15 68 39 22



CHAMPAGNE

**PREVOST
HANNOTEAUX**

— *L'entremetteur* —

Brut "La Rencontre"

Tipo de vino: Espumante blanco seco
Variedades de uva: 35% Chardonnay,
32.5% Meunier, 32.5% Pinot Noir
Añada: M/A
Alcohol: 12.0%
Formato: 750 ml
Cierre: Corcho natural



La Bodega

✿ *L'entremetteur* = *El Casamentero* ✿

Los encuentros casuales a veces se convierten en acontecimientos felices para toda la vida. Uno de esos encuentros tuvo lugar en una boda en 1941, cuando el Sr. Albert Prévost conoció a la Srta. Madeleine Hannoteaux. Cuatro años después, en 1945, se casaron. Y así nació la bodega Champagne Prévost-Hannoteaux. David Mimin, director de proyecto de construcción de profesión, se hizo cargo del negocio familiar cuando su padre se jubiló. Al ser una pequeña empresa familiar, David gestiona gran parte del trabajo él mismo, aunque contrata trabajadores adicionales cuando es necesario. La familia Mimin posee viñedos en dos pueblos de la subregión de la Montagne de Reims: 1.71 hectáreas en Sacy (premier cru) y 0.35 hectárea en Courmas. También se elabora un vino tinto de la apelación Coteaux Champenois para la elaboración de su Champagne Rosé. Los vinos se vendieron originalmente sólo en Francia, pero David amplió el territorio de ventas para incluir otros seis países europeos. Perú ahora disfruta del honor de ser el único país fuera de Europa que ofrece estos encantadores vinos.

El Vino

La Rencontre significa "el encuentro", en referencia al mágico encuentro entre el señor Prévost y la señorita Hannoteaux en 1941.

La nariz se abre con notas de fruta fresca y una mezcla de flores de lima, menta y verbena. En boca encontramos notas tostadas con frutas blancas, jengibre confitado y un toque de tabaco. La refrescante acidez está respaldada por una nota mineral y un final largo.

Aunque *La Rencontre* se produce en mayor cantidad que los demás vinos de Prévost-Hannoteaux, la cantidad de botellas es minúscula en comparación con los grandes productores comerciales de Champagne. David sigue el proceso desde el viñedo hasta el embotellado y se puede apreciar la atención personal al detalle en cada botella.