

CHAMPAGNE JEAN-FRANÇOIS DAUTREVILLE

COTEAUX CHAMPENOIS
BLANC FÛT DE CHÊNE

Cépage : Chardonnay d'une parcelle de Chamery lieudit le Caqueray du 10 septembre 2020.

Cueilli plus de 10 jours après la fin des vendanges en Champagne, ce chardonnay a subi une **macération pelliculaire** de quatre jours, puis une mise en fût pour les **fermentations** et **l'élevage**. Il a été soutiré par gravité et mis en bouteille le 24 janvier 2022, sans collage ni filtration.

Fût de chêne de 2.28 Hl de la Tonnellerie de Champagne.
282 bouteilles produites.

Cru : Chamery.

Degré alcoolique : 12 %
Temps de garde : 3-5 ans



Note de Dégustation :



Reflets Jaune or.



Fruité (ananas, banane) et épicé.



Ronde, ample et chaleureuse, on retrouve le fruité du nez avec des arômes vanillés.



Viandes blanches avec une sauce corsé.

100%
fût de chêne



Coteaux Champenois
Blanc

JEAN-FRANÇOIS
DAUTREVILLE
RECOLTANT - MANIPULANT
Appellation d'Origine Contrôlée