

# 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.

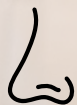
**Degré alcoolique :** 12 %  
**Temps de garde :** 3-5 ans



## 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  
RÉCOLTANT - MANIPULANT  
Appellation d'Origine Contrôlée