

CHAMPAGNE JEAN-FRANÇOIS DAUTREVILLE

COTEAUX CHAMPENOIS
BLANC

Cépage : Chardonnay (élevé en fût).

Élevé en **foudre** de chêne de 8 HL, de la Tonnellerie de Champagne après la fermentation malolactique, jusqu'à la mise en bouteille. Assemblage de plusieurs millésimes (2018 et 2019)

Mis en bouteille le 24 janvier 2022, sans **collage** ni **filtration**.
295 bouteilles produites

Cru : Jouy-lès-Reims, Ville-Dommange et Chamery.

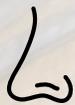
Degré alcoolique : 11,5 %

Temps de garde : 3-5 ans

Note de Dégustation :



Jaune paille aux reflets dorés.



Floral, vanillé.



Gourmande, on retrouve les arômes du nez avec une belle rondeur, des notes pâtisseries de pâte d'amande.



Apéritif, Fruit de mer, poisson et fromage à pâte cuite.

