

CHAMPAGNE JEAN-FRANÇOIS DAUTREVILLE

COTEAUX CHAMPENOIS ROUGE

Cépage : Pinot Noir d'une parcelle de Jouy-Les-Reims lieudit les Bermonts, du 10 septembre 2020.

Cueilli plus de 10 jours après la fin des vendanges en champagne, ce Pinot noir a subi une **macération pelliculaire** de plusieurs jours, puis mise en fut, fermentation alcoolique et **malolactique**. Elevé en fut, puis 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.

289 bouteilles produites.

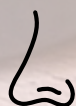
Cru : Jouy-lès-Reims

Degré alcoolique : 12,5 %

Temps de garde : 3-5 ans



Note de Dégustation :



Fruité (fruit noir, cerise, framboise).



On retrouve la cerise puis l'amande, l'ensemble donne une belle ampleur, une jolie patine.



Viandes blanches (agneau), fromages à pâte molle.