

CHAMPAGNE JEAN-FRANÇOIS DAUTREVILLE

100% MEUNIER

Lors de la présentation en vin clair, cette cuvée a surpris tous les dégustateurs par sa fraîcheur, sa souplesse et son onctuosité. Tirée en quantité limitée, elle est présentée en bouteille spéciale (Ocarina) de couleur chêne.

Cépage : Pinot Meunier

Assemblage : 100 % de la récolte 2018.

Mise en bouteille : le 9 mai 2019. Cuvée limitée et numérotée à 890 bouteilles.

Cru : 1er Cru Jouy-Lès-Reims et Ville-Dommange.

Dosage : Nature 1.12 g/L

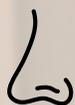
Degré alcoolique : 12,5 %

Temps de garde : 4-5 ans

Note de Dégustation :



Reflet doré avec de très fines bulles.



Acidulé, finesse, fruit jaune (mirabelle, pêche, amande, aubépine, agrumes).



Les notes de fruits jaunes sont soulignées par une pointe de noisette, et son effervescence donne une impression de légèreté et d'onctuosité.



Poissons, crustacés, saint jacques.

