

CHAMPAGNE

JEAN-FRANÇOIS
DAUTREVILLE

MILLÉSIME 2015

Cépage : Pinot Noir 50 % et Chardonnay 50 %.

Assemblage : 100 % de la récolte 2015.

Mise en bouteille : le 9 mai 2016, 1367 bouteilles.

Fermentation malolactique effectuée, passage au froid et filtration.

Cru : Premier cru Jouy-Lès-Reims

Dosage : Extra-brut 5.6 g/L

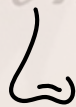
Degré alcoolique : 12,5 %

Temps de garde : 2-3 ans

Note de Dégustation :



Jaune pâle, reflets dorés, liseré de fines bulles.



Finesse, fruit jaune.



Belle fraîcheur, équilibre, note florale, agrume.



Apéritif, fruit de mer, poisson.