

CHAMPAGNE JEAN-FRANÇOIS DAUTREVILLE

RÉSERVE

Cette cuvée perpétuelle, créée par Marcel Dautreville, est inspirée de la technique de soléra espagnole et est transmise de père en fils.

Cépage : Pinot Meunier 55 %, Pinot Noir 25 % et Chardonnay 20 %.

Assemblage : 35 % récolte 2016 et 65 % de vin de réserve.

Mise en bouteille : le 4 mai 2017.

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

Dosage : Extra-Brut 5,6 g/L

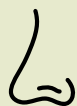
Degré alcoolique : 12,5 %

Temps de garde : 4-5 ans

Note de Dégustation :



Robe aux reflets dorés et à l'effervescence fine.



Un nez qui se développe sur des parfums de fruits compotés, d'abricot avec des notes légèrement miellées.



Elle est dotée d'une belle fraîcheur et d'une finale en rondeur.



Une cuvée créée pour vous accompagner à l'apéritif et sur un repas composé de viandes blanches.

