

CHAMPAGNE JEAN-FRANÇOIS DAUTREVILLE

ROSÉ

Cépage : Pinot Meunier 50 %, Pinot Noir 40 % et Chardonnay 10 %

Assemblage : 40 % de de la récolte 2013, 40 % de vin de réserve et 20 % de vin rouge vieilles vignes de Pinot Noir.

Mise en bouteille : 14 mai 2014.

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

Dosage : Brut 6.7 g/L

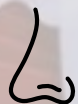
Degré alcoolique : 12,5 %

Temps de garde : 2-3 ans

Note de Dégustation :



Une robe corail brillante et soutenue.



Un nez puissant laissant place aux arômes de griotte avec des notes de noisette grillé dûes à sa belle évolution.



Structurée avec une belle longueur. Les arômes du nez se retrouvent en bouche et assurent un côté gourmand et puissant.



Se marie avec les Viandes blanches ou rouges, mais également avec les viandes puissantes telles que les gibiers en civet.

CHAMPAGNE
JEAN-FRANÇOIS
DAUTREVILLE
RÉCOLTANT - MANIPULANT
Rosé
BRUT