

CHAMPAGNE  
JEAN-FRANÇOIS  
**DAUTREVILLE**

BRUT NATURE

**Cépage** : Pinot Noir 50 % et Chardonnay 50 %.

**Assemblage** : 100 % de la récolte 2015.

**Mise en bouteille** : 9 mai 2016.

**Fermentation malolactique** effectuée, passage au froid et filtration.

**Cru** : Premier cru Jouy-Lès-Reims

**Dosage** : Extra Brut 0 g/L

**Degré alcoolique** : 12,5 %

**Temps de garde** : 2 ans

**Note de Dégustation :**



Une belle robe jaune pâle, bulle fine et d'une mousse abondante.



Senteurs de fleurs blanches séchées, de mirabelle avec une légère note d'évolution de miel et de brioche.



Gourmande, révèle des arômes d'amande douce et de pâtisseries.



Apéritif et avec des viandes blanches.

CHAMPAGNE  
JEAN-FRANÇOIS  
**DAUTREVILLE**

RÉCOLTANT - MANIPULANT

*Brut Nature*

Premier Cru