

CHAMPAGNE JEAN-FRANÇOIS DAUTREVILLE

PRESTIGE

Les parcelles de chardonnay ont 40 ans, cette cuvée, créée par Jean-François, est présentée dans une bouteille spéciale (Aubade) couleur Chêne.

Cépage : Chardonnay 70 % et Pinot Noir 30%.

Assemblage : 60 % de la récolte 2014 et 40 % de réserve en foudre.

Mise en Bouteille : le 23 mars 2015.

Cru : 1er Cru Jouy-Lès-Reims.

Dosage : Extra-Brut 5.6 g/L

Degré alcoolique : 12,5 %

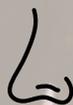
Temps de garde : 6-7 ans



Note de Dégustation :



Robe Or lumineuse avec une fine effervescence.



Un nez fin dont se dégage de légères notes florales et de pommes.



Une bouche fraîche et structurée qui évolue sur des notes grillées toastées.



On la mariera avec des crustacés ou des coquillages tel que les Saint-Jacques accompagnées d'une sauce crémée au balsamique.

CHAMPAGNE
JEAN-FRANÇOIS
DAUTREVILLE
RÉCOLTANT - MANIPULANT
Prestige
BRUT
Premier Cru