

CHAMPAGNE
JEAN-FRANÇOIS
DAUTREVILLE
MILLÉSIME 2015

Année solaire, une très belle maturité, donnant des vins avec une remarquable complexité. Un millésime qualifié d'exceptionnel.

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, Chamery et Ville-dommange.

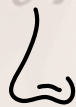
Dosage : Extra-brut 5.6 g/L

Degré alcoolique : 12,5 %

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.