

CHAMPAGNE JEAN-FRANÇOIS DAUTREVILLE

PRESTIGE

Vins issus exclusivement de premier cru, vendange 2015
assemblée avec des vins de réserve élevé en foudre.
Dominante de Chardonnay.

Cépage : Chardonnay 70 % et Pinot Noir 30%.

Assemblage : 50 % de la récolte 2015 et 50 % de réserve en foudre.

Mise en Bouteille : le 9 mai 2016

Cru : Premier Cru Jouy-Lès-Reims.

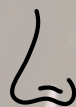
Dosage : Extra-Brut 4,5 g/L

Degré alcoolique : 12,5 %

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