CHAMPAGNE

JEAN-FRANÇOIS DAUTREVILLE

RÉSERVE

Cette cuvée perpétuelle, crée par Marcel Dautreville, est inspirée de la technique de soléra espagnole, dont les plus vieux vins ont 50 ans, et est transmise de père en fils.
5 ans de vieillissement en cave minimum.

Cépage : Pinot Meunier 55 %, Pinot Noir 25 % et Chardonnay 20 %.

Assemblage : 14 % récolte 2021 et 86 % de vin de réserve.

Mise en bouteille : mai 2022.

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

Dosage : Extra-Brut 4,50 g/L
Degré alcoolique : 12,5 %

Note de Dégustation :

Robe aux reflets dorés et à l'effervescence fine.

Un nez qui se développe sur des parfums de fruits compotés, d'abricot avec des notes légèrement miellées.

Elle est dotée d'une belle fraicheur et d'une finale en rondeur.

Une cuvée créée pour vous accompagner à l'apéritif et sur un repas composé de viandes blanches.

