CHAMPAGNE

JEAN-FRANÇOIS D'AUTREVILLE

SÉLECTION

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

Assemblage : 61 % récolte 2018 et 39 % de vin de réserve.

Mise en bouteille : mai 2019.

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

Dosage : Extra-Brut 2.20 g/L
Degré alcoolique : 12,5 %

Note de Dégustation :

Robe au Reflet jaune doré avec une effervescence délicate.

Des arômes tertiaires de Miel, de pain d'épices et de cacao vous séduiront.

Une Bouche onctueuse et complexe qui traduit une belle maturité.

Sur un poisson blanc accompagné d'une sauce crémeuse.