

# CHAMPAGNE

## Cuvée Jean-Baptiste

DESCRIPTIF : ce champagne d'assemblage est d'un parfait équilibre entre les deux cépages, pinot noir et chardonnay. Il est élaboré avec le premier jus de presse que l'on appelle "la cuvée" c'est-à-dire le summum d'un pressurage de qualité.

Il allie la finesse et la délicatesse de ses bulles avec une explosion en bouche de notes d'agrumes et une finale minérale très longue. C'est un champagne bien équilibré.

Le servir à l'apéritif, en accompagnement de crustacés ou huîtres fraîches.

AOP : CHAMPAGNE

CATEGORIE : EFFERVESCENT BLANC

DENOMINATION : Cuvée Jean-Baptiste

DOSAGE : BRUT ( 10 G DE SUCRE/LITRE)

CEPAGES : 50% PINOT NOIR, 50% CHARDONNAY

TERROIR : VIGNOBLE PLANTE SUR UN SOL ARGILO-CALCAIRE.

VINIFICATION : EN CUVE INOX POUR UNE LONGUE CONSERVATION. ASSEMBLAGE DE VINS DE L'ANNEE ET DE VINS DE RESERVE. 24 A 36 MOIS DE VIEILLISSEMENT EN CAVE.

ALCOOL : 12 %

CONTENANT : EN BOUTEILLE 75 CL, EN MAGNUM 150 CL , EN JEROBOAM 300 CL.