



CHAMPAGNE E.JAMART & Cie
Rue des Remparts du Nord
51530 ST MARTIN D'ABLOIS

tel : 00.33 (0)3 26.59.92.78

E. Jamart & Cie

51530 SAINT MARTIN D'ABLOIS

Cuvée « Libertine » Brut

Cépages : 50% Chardonnay et 50% Meunier

Dosage : 3.5gr/L

Mode d'élaboration :

La première fermentation alcoolique et la fermentation malolactique se déroulent dans les cuves. Après avoir filtré, nous réalisons l'assemblage ainsi que la mise en bouteille. La seconde fermentation alcoolique a lieu dans la bouteille.

Personnalité du Vin

Présentation originale sobre et réussie dans une bouteille blanche.

Nom poétique évocateur et coquin.....

Jaune avec des reflets verts, limpide et brillant, fin cordon persistant. Nez particulièrement intense, agréable et complexe.

La bouche est gourmande et équilibrée, elle exprime des arômes d'agrumes frais.

Cette cuvée est tout en nuance et en fraîcheur, avec une finale douce et suave.

Ce Champagne est un vin complet qui présente une large palette aromatique, sa fraîcheur le destine à l'apéritif, et en accompagnement des entrées, huîtres, fruits de mer et poissons.

C'est également un vin de séduction.

Coup de Cœur
Guide Euvrard Garnier



Recommandé par
TASTED Magazine

