

# CHAMPAGNE

*E. Jamart & C<sup>ie</sup>*

## Cuvée de Réserve Brut

Cépages : 20% Chardonnay, 80 % Pinot Meunier

Dosage : <7 gr/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

La teinte est jaune paillée avec des reflets verts très clairs qui apparaissent derrière une mousse blanche et fine. Les bulles sont très fines et vives

Le nez est ouvert et marie des senteurs de compote vanillée, de fruits charnus (pêche/prune) avec des notes fleuries de tilleul.

La bouche est fraîche, friande, les sensations fruitées s'expriment généreusement et une touche de caramel au lait s'exprime en finale.

Vin fruité frais et léger.

Cuvée toute en nuance et en fraîcheur, c'est un vin d'apéritif convivial agréable à tous les moments de la journée.

Existe également en Demi-Sec (dosage 33gr/l).



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

Téléphone: 00.33 (0)3 26.59.92.78

Médaille d'Or  
Guide Gilbert et Gaillard  
2014 / 2015 / 2016



Médaille d'Or  
Mondial de  
Bruxelles 2014



« Commended »  
DECANTER  
2015 / 2016



Gault Millau  
2014  
2015



