UNUSUAL COLLECTION

Dulci Extra-Dry

CELLAR INFORMATION

Grapes variety : 80% Meunier - 20% Chardonnay
Dosage : 13,5 g/l
Alcohol content : 12°
Vinification :

- Mechanical vertical pressing, low juice extraction on ancestral press.
- Natural settling.
- Alcoholic fermentation in concrete vats.
- Natural and complete malolactic fermentation.
- No cold treatment to preserve aromas.
- Blend of reserve wines.
- Aging on lees for 18 to 24 months.

TASTING NOTES

A cuvée with subtle and complex expression, intended to harmonize with the sweetness of dishes or desserts. At the aperitif it will suit the lovers of Champagne round and supple.

AWARDS

2017 : LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2017

2016 : SÉLECTIONNÉ PAR LE GUIDE GILBERT & GAILLARD OR

2015 : SÉLECTIONNÉ PAR LE GUIDE GILBERT & GAILLARD OR

Champagne E. Jamart & Cie - 13, rue Marcel Soyeux - 51530 Saint Martin d'Ablois - France _ Tél/Fax : 00 33 (0)3 26 59 92 78 - mail : champagne.jamart@wanadoo.fr - Website : www.champagnejamart.com
SA au capital de 100 000 € - SIRET : 095 750 246 00019 - TVA : FR91095750246 APE : 1102A - Accises : FR93379E0090 - NM 222-001