

Joly Champagne

Cuvée Brut

Champagne - Blanc



Région :	Champagne
Appellation :	Champagne
Cuvée :	Cuvée Brut
Couleur :	Blanc
Cépages :	Meunier (100%)
Alcool :	12 %
Contenance :	37,5 cl

Porte drapeau de la gamme ce brut est le champagne pour toutes les occasions, toutes les fêtes chacun saura l'apprécier et le déguster en décontraction. Le nez est franc, droit avec une dominante aromatique sur les fruits frais et acidulés.



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Fermentation malolactique, Vinification classique.

Elevage en cuve inox thermo-régulée, Elevage sur lattes avant dégorgement.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or jaune, bulles fines, reflets jaune paille.

NEZ : Droit, frais, arômes de cerise, arômes de groseille, arômes de pomme.

BOUCHE : Croquante, légères notes d'herbe coupée, légères notes de pamplemousse, minérale, corps structuré, bonne persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 7° et 8°

GARDE : A consommer entre 2016 et 2018



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive



DISTINCTIONS

Concours international Gilbert et Gaillard 2018 : Médaille d'or

