



## ***F 17.50***

### **CHAMPAGNE EXTRA-BRUT PREMIER-CRU**

Élevage de nos vins de réserve dans notre foudre familial de 1750 litres assemblés avec des vins de l'année 2015.

**CÉPAGE :** CHARDONNAY 70 % ET PINOT NOIR 30 %.

**ASSEMBLAGE :** 50 % DE LA VENDANGE 2015 AVEC 50 % DE RÉSERVE EN Foudre.

**MISE EN CAVE :** MAI 2016.

**DÉGORGEMENT :** ENTRE 6 MOIS ET 1 AN.

**PREMIER CRU :** JOUY-LÈS-REIMS.

**DOSAGE :** EXTRA-BRUT 4,5 G/L.

**DEGRÉ ALCOOLIQUE :** 12,5 %.

**ŒIL :** ROBE OR LUMINEUSE AVEC UNE FINE EFFERVESCENCE.

**NEZ :** UN NEZ FIN DONT SE DÉGAGE DE LÉGÈRES NOTES FLORALES ET DE POMMES.

**BOUCHE :** UNE BOUCHE FRAÎCHE ET STRUCTURÉE QUI ÉVOLUE SUR DES NOTES GRILLÉES TOASTÉES.

**ACCOMPAGNEMENT :** ON LA MARIERA AVEC DES CRUSTACÉS OU DES COQUILLAGES TEL QUE LES SAINT-JACQUES ACCOMPAGNÉES D'UNE SAUCE CRÉMÉE AU BALSAMIQUE.

[stephane@lesarcanesdejoy.fr](mailto:stephane@lesarcanesdejoy.fr) et [patricia@lesarcanesdejoy.fr](mailto:patricia@lesarcanesdejoy.fr)

3 Grande Place, 51390 Jouy-lès-Reims / Tél. 03 26 49 77 21

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.