



50.5

CHAMPAGNE EXTRA-BRUT PREMIER-CRU

Perpétuelle de 50 ans et 5 ans de vieillissement minimum. Un symbole de dualité. Stéphane pour la terre (travail du sol 15 ans) et Patricia pour le vin. Un héritage de 50 ans de solera.

CÉPAGE : MEUNIER 55 %, PINOT NOIR 25 % ET CHARDONNAY 20 %.

ASSEMBLAGE : 61 % RÉCOLTE 2018 ET 39 % DE VIN DE RÉSERVE.

MISE EN CAVE : LE 9 MAI 2019.

DÉGORGEMENT : ENTRE 6 MOIS ET 1 AN.

PREMIER CRU : JOUY-LÈS-REIMS, VILLE-DOMMANGE
ET PARGNY-LÈS-REIMS.

DOSAGE : EXTRA-BRUT 3 G/L.

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12,5 %.

ŒIL : ROBE AUX REFLETS DORÉS ET À L'EFFERVESCENCE FINE.

NEZ : UN NEZ QUI SE DÉVELOPPE SUR DES PARFUMS DE FRUITS
COMPOTÉS, D'ABRICOT AVEC DES NOTES LÉGÈREMENT MIELLÉES.

BOUCHE : ELLE EST DOTÉE D'UNE BELLE FRAICHEUR ET D'UNE FINALE
EN RONDEUR.

ACCOMPAGNEMENT : UNE CUVÉE CRÉÉE POUR VOUS ACCOMPAGNER
À L'APÉRITIF ET SUR UN REPAS COMPOSÉ DE VIANDES BLANCHES.

stephane@lesarcanesdejoy.fr et 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.