

LES ARCANES DE JOY



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 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.