

# LES ARCANES DE JOY



## 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](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.