LES ARCANES DE JOY



LES 3 ANGES

CHAMPAGNE EXTRA-BRUT PREMIER-CRU

Blanc de blancs issus de 3 parcelles de chardonnay, vieilli partiellement en fût et foudre de chêne.

CÉPAGE : CHARDONNAY 100 %.

ASSEMBLAGE : 60 % DE LA RÉCOLTE 2020, 40 % DE VIN DE RÉSERVE 2019 ÉLEVÉS DANS UN FOUDRE DE PLUS DE 40 ANS.

MISE EN CAVE : LE 4 MAI 2021.

DÉGORGEMENT : ENTRE 6 MOIS ET 1 AN.

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

DOSAGE : EXTRA-BRUT 5,6 G/L.

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12,5 %.

ŒIL : REFLETS DORÉS AVEC DE FINES BULLES.

NEZ : UNE BELLE COMPLEXITÉ AROMATIQUE AVEC DES NOTES DE PAMPLEMOUSSE ET ANANAS.

BOUCHE : VIVE AVEC UNE FINALE LÉGÈRE ET ÉLÉGANTE.

ACCOMPAGNEMENT : SIMPLEMENT À L'APÉRITIF OU AVEC UN FOIE GRAS, UN POISSON, DES CRUSTACÉS.

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.