LES ARCANES DE JOY



EMA PAR MADAME

CHAMPAGNE NATURE
PREMIER-CRU

Meunier récolté en 2020 lieudit les Flameries, vinification en fût de chêne champenois (205 litres) de la tonnellerie de Champagne.

CÉPAGE : MEUNIER.

ASSEMBLAGE : VENDANGE 2020.

MISE EN CAVE : LE 4 MAI 2021, 240 BOUTEILLES.

DÉGORGEMENT : ENTRE 6 MOIS ET 1 AN.

PREMIER CRU : JOUY-LES-REIMS ET VILLE-DOMMANGE.

DOSAGE : NATURE 0 G/L.

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12,5 %.

ŒIL : REFLET DORÉ AVEC DE TRÈS FINES BULLES.

NEZ : ACIDULÉ, FINESSE, FRUIT JAUNE (MIRABELLE, PÈCHE, AMANDE, AUBÉPINE, AGRUMES).

BOUCHE : LES NOTES DE FRUITS JAUNES SONT SOULIGNÉES PAR UNE POINTE DE NOISETTE, ET SON EFFERVESCENCE DONNE UNE IMPRESSION DE LÉGÈRETÉ ET D'ONCTUOSITÉ.

ACCOMPAGNEMENT : POISSON, CRUSTACÉ, SAINT JACQUES.

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.