



CHAMPAGNE E.JAMART & Cie
Rue des Remparts du Nord
51530 ST MARTIN D'ABLOIS

CHAMPAGNE

E. JAMART & Cie

Cuvée de Réserve Demi-Sec

Cépages : 20% Chardonnay, 80 % Pinot Meunier

Dosage : = 33 gr/L

Mode d'élaboration :

La première fermentation alcoolique et la fermentation malolactique se déroulent dans les cuves. Après avoir filtré, nous réalisons l'assemblage ainsi que la mise en bouteille. La seconde fermentation alcoolique a lieu dans la bouteille.

Personnalité du Vin

La teinte est jaune paillée avec des reflets verts très clairs qui apparaissent derrière une mousse blanche et fine. Les bulles sont très fines et vives

Le nez est ouvert et marie des senteurs de compote vanillée, de fruits charnus (pêche/prune) avec des notes fleuries de tilleul.

La bouche est fraîche, friande, les sensations fruitées s'expriment généreusement et une touche de caramel au lait s'exprime en finale.

Vin fruité frais et léger.

Ce Champagne se marie très bien avec vos desserts et est idéal pour accompagner les pièces montées de vos événements.



