

LES INTIMPORELLES



## Cuvée Caprice Demi-sec

### FICHE DE CAVE

**Cépages :** 80% Meunier - 20% Chardonnay

**Dosage :** 33 g/l

**Vinification :**

**Pressurage mécanique faible pression sur pressoir ancestral.**

**Débourbage naturel.**

**Fermentation alcoolique en cuve béton.**

**Absence de passage au froid pour préserver les arômes.**

**Assemblage composé de vins de réserve.**

**Vieillessement sur lies pendant 24 mois.**

### NOTES DU SOMMELIER

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.

### PALMARES

Champagne E. Jamart & Cie - 13, rue Marcel Soyeux - 51530 Saint Martin d'Ablois - France \_ Tél/Fax : 00 33 (0)3 26 59 92 78 -

mail : [champagne.jamart@wanadoo.fr](mailto:champagne.jamart@wanadoo.fr) - Website : [www.champagnejamart.com](http://www.champagnejamart.com)

SA au capital de 100 000 € - SIRET : 095 750 246 00019 - TVA : FR91095750246 APE : 1102A - Accises : FR93379E0090 - NM 222-001