

LES INTÉMPORELLES



Cuvée de Réserve Brut

FICHE DE CAVE

Cépages : 80% Meunier - 20% Chardonnay

Dosage : < 7 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

Vin fruité, frais et léger dont les bulles présentent une belle vivacité. C'est une cuvée tout en nuance et en fraîcheur, qui en fait un vin d'apéritif, convivial, agréable à tous les moments de la journée.

PALMARES



2015
2016



2016
2015
2014



2022

Champagne E. Jamart & Cie - 13, rue Marcel Soyex - 51530 Saint Martin d'Ablois - France - Tél/Fax : 00 33 (0)3 26 59 92 78 -
mail : champagne.jamart@wanadoo.fr - Website : www.champagnejamart.com
SA au capital de 100 000 € - SIRET : 095 750 246 00019 - TVA : FR91095750246 APE : 1102A - Accises : FR93379E0090 - NM 222-001