

CHAMPAGNE

Jérôme
Jacquinot

Cuvée Prestige

/ Situation :

Située dans l'Aube, au sud -est de l'appellation Champagne

/ Sols :

Coteaux argilo calcaires, exposition Sud/ sud- ouest

/ Climat :

Climat océanique à tendance continentale.

La température moyenne annuelle est de 11°C. La pluviométrie est de 650 mm/an avec une faible insolation. La croissance et le développement de la vigne s'en trouvent limités et la maturation des raisins adaptée à la fraîcheur et à la finesse recherchées dans nos champagnes.

/ Assemblage :

25% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier, 60% Chardonnay.

/ Vendange :

Exclusivement manuelle.

/ Vinification/élevage :

Fermentation alcoolique et Malo lactique s'effectuent en cuves inox thermo régulées dans la pure tradition champenoise !

Vieillesse sur lies. Les bouteilles sont remuées puis dégorgées afin d'évacuer la lie. Dosage : 8.8g/l

/ Dégustation :

La prédominance du cépage Chardonnay dans l'assemblage laisse échapper des parfums aux notes très fruitées comme la pêche l'abricot ou encore la poire. Ce champagne d'une très grande finesse et légèreté pourra être servi tout au long du repas de fête.

/ Conseil précieux de dégustation :

Le Champagne se consomme frappé (8-10°C) mais jamais glacé car il perdrait de son arôme et de ses saveurs.

/ Garde :

2 ans maximum conseillé

/ Contenants :

Uniquement en bouteille 75cl.



4, rue du Calvaire
10200 Colombé le sec



Tél. 03 25 27 03 04
Port. 06 24 50 42 48