

CHAMPAGNE

Jérôme  
Jacquinot

# Cuvée Réserve

## / 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 :

40% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier et 35% de 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 : 7.5 g/l

## / Dégustation :

Typique de notre terroir ce vin pur et délicat à la robe or clair révèle des parfums de fleurs blanches. La fraîcheur de ce Champagne fera de cette cuvée le vin d'apéritif par excellence.

## / 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