

CHAMPAGNE

Jérôme
Jacquinot

Cuvée Tradition

/ 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 :

70% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier et 15% 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 : 8 g/l

/ Dégustation :

La puissance aromatique du Pinot Noir associée à la finesse et l'élégance du Chardonnay donne à la fois à ce vin fraîcheur et force de caractère. Sa jolie robe jaune dorée est animée de fines bulles, denses et vivants qui accompagneront majestueusement vos repas.

/ 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