MILLÉSIME BY JCR

L'ESPRIT DE LA CUVÉE

Premier millésime du domaine, issu d'un tri sélectif de vieilles vignes Grand Cru à Chouilly.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- *Chardonnay : 100 %*
- *Moût de cuvée uniquement*
- *Sans Fermentation malolactique*
- *Elevage en cuve inox*
- *Filtration et passage au froid*
- *Degré d'alcool : 12 %*
- *Dosage : 5 g/L*
- *Vieillissement de 8 ans minimum en cave*
- *Typicité minérale : Crayeuse*

NOTES DE DÉGUSTATION

- *Robe : couleur or pâle, un discret collier de bulles élégant et raffiné.*
- *Nez : Parfums d'agrumes, de mirabelle, d'abricot et de raisins secs. Plus tard Cire d'abeilles et de viennoiseries à peines épicées.*
- *Bouche : Entrée pure, grâce à la sélection des premiers jus, sublimé par la touchante minéralité. Bouche profonde et caressante. Final acidulé accompagné d'une chaleur douce et intense. Grande longueur.*

ACCORDS GASTRONOMIQUES

- *Signature : Coquillages marinières ou Caviar d'Aquitaine*