

EXTRA-BRUT JCR

Présentation du vin : *Dosé à 3 g/L ce Champagne surprend par la fraîcheur de son assemblage et sa vivacité.*

Proportion des cépages assemblés :

Chardonnay : 50 % , Pinot Noir : 50 %

Fermentation malolactique

Elevage : *en cuve inox*

Filtration, passage au froid

Degré d'alcool : *12 %*

Sucre résiduel : *3 g/L*

Typicité minérale : *Argile, Calcaire*

La Dégustation

Type de Champagne : *Blanc*

La robe : *Dorée*

L'olfactif : *Savant mélange d'agrumes, de fleurs blanches, d'Aubépine, de pommes et de fruits secs*

Le palais : *Attaque riche et fraîche, minéralité fondante avec une belle longueur et beaucoup de caractères.*

Accord : *Gougères et lamelles de parmesan*

Autres accords : *Tartares de poissons et sushis*