

JCR Grand'Révolte

Présentation du vin : *Grand Cru de la côte des Blancs à Chouilly. Un écrin de finesse et de fraîcheur, une minéralité délicate sur des notes d'agrumes*

Proportion des cépages assemblés :

100% Chardonnay

Fermentation malolactique

Elevage : *en cuve inox*

Filtration, passage au froid

Degré d'alcool : *12 %*

Sucre résiduel : *5 g/L*

Typicité minérale : *Argile, craie*

La Dégustation

Type de Champagne : *Blanc Frais*

La robe : *Une robe d'un or lumineux, des bulles d'une extrême finesse sublimée par une collerette très fine*

L'olfactif : *Craie crémeuse, fleurs blanches de seringat, citron, poire*

Le palais : *Attaque très minérale et fraîche, effervescence crémeuse soutenue par une acidité citronnée pour un final élancé, harmonieux et fondant.*

Accord : *Homard grillé aux épices fines*

Autres accords : *fruits de mer, poulpe grillé au pimentons, chorizo et pommes de terres braisées*