

TRIBUTE TO ALBERT JCR

Présentation du vin : *Sous son sleeve camouflage on retrouve un assemblage de deux cépages Champenois. Cette cuvée est un hommage à Albert J. Ricciuti. Il est le premier et seul Américain à avoir été Récoltant-Manipulant en Champagne.*

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 : *6 g/L*

Typicité minérale : *Argile, Calcaire*

La Dégustation

Type de Champagne : *Blanc*

La robe : *Dorée*

L'olfactif : *Pomme, prune, figue et notes de café*

Le palais : *Vin de caractère aux arômes soutenus, grande longueur en bouche, pomme, poire et fruits secs*

Accord : *"Burger and french fries"*

Autres accords : *Tartare de boeuf au couteau*