



CHAMPAGNE

Jean GUÉRINOT

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT
À MONTGUEUX



MILLÉSIME 2015

ÉLABORATION

BLANC DE BLANCS

Cuvée 100 % chardonnay. Les raisins sont issus exclusivement de nos vignes situées sur les coteaux de Montgueux.

MILLESIME 2015

Assemblage des meilleures cuvées de la vendange 2015 issues de nos plus vieilles parcelles «le Tertre», «les Jognelles» et «les Chères Vignes».

DOSAGE EN SUCRES

EXTRA BRUT (0 g.L-1) Pas d'ajout de sucres au dégorgement pour laisser place aux arômes naturels du raisin.

Fin aout 2015. La maturité approche à grands pas. Les vendanges s'annoncent précoces à Montgueux. Pour préserver la fraîcheur et la qualité des chardonnays de nos plus belles parcelles, nous décidons d'anticiper le départ de la vendange. Nous donnons, cette année-là, les premiers coups de sécateur de la Champagne. La puissance aromatique et l'élégance de cette cuvée millésimée sont le reflet de ce coup d'envoi.

DÉGUSTATION

La robe est jaune pâle, les bulles sont fines et discrètes.

Le nez est puissant, presque entêtant. Les arômes floraux dominant et se mêlent à des touches fruitées et légèrement toastées. Des notes de miel laissent deviner une certaine rondeur que l'on retrouve en bouche. Tout en douceur, la dégustation se prolonge par une finale très élégante.

CONSOMMATION

À DÉGUSTER TRÈS FRAIS (entre 7 et 8°C) pour souligner la finesse de ce Champagne. Laissez-vous tenter par les atouts de sa jeunesse à l'apéritif ! Il accompagne également avec élégance les poissons à chair blanche et les fruits de mer.



GARDE SUR LATTES

3 ans



PRODUCTION

2000 bouteilles



TEMP. DE SERVICE

Entre 7 et 8°C

