



# CHAMPAGNE ABEL JOBART

## BRUT SELECTION

**Assemblage** : 100 % Pinot Meunier

**Vendanges Parcelaires** : Les Clos, La Croix, A l'Entrée et Bouxin

**Vieillessement** : 18 mois minimum

**Commentaires de dégustation** :

En bouche, le spectre de ce Blanc de Noirs est très large. Belle ampleur en bouche.  
Un Champagne fin, fruité, frais à la texture vive et légère.  
Pour rafraîchir les papilles à l'apéritif avec une truite sur toasts.

## *Prix des Jeunes Talents du Champagne 2015*

Existe en Demi-Sec : plus doux, il s'accorde parfaitement avec les desserts.

**Caractéristiques** :

- Vendanges : 2020, 2021 et vins de réserve de 2019
- Fermentation Malo Lactique effectuée
- Mise en bouteille : 05/2022
- Dégorgement : 02/11/2023
- Dosage : 11.25g/l en MCR

