



# CHAMPAGNE ABEL JOBART

## BRUT SELECTION

**Assemblage** : 100 % Pinot Meunier

**Vieillessement** : 15 mois minimum

**Commentaires de dégustation** :

Cette cuvée présente une belle robe jaune clair.  
L'effervescence produit une mousse fine et onctueuse.

Le premier nez est discret, ensuite viennent se mêler des arômes de fleurs blanches (comme l'acacia) et de fruits frais (coing).

L'attaque est franche, en bouche la minéralité et les épices dominant. La finale est souple, onctueuse et bien expressive  
C'est un Champagne d'apéritif.

## *Prix des Jeunes Talents du Champagne 2015*



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

**Caractéristiques :**

- Vendanges : 2016/17
- Fermentation Malo Lactique effectuée
- Mise en bouteille : 04/2018
- Dégorgement : 10/2019
- Dosage : 11.30g/l en MCR

- Sélection Parcelles
  - Travail du Sol (Enherbement, Charrutage)
  - Aucun Insecticide ni Herbicide
- Certification Viticulture Durable et Haute Valeur  
Environnementale en cours

