



CHAMPAGNE ABEL JOBART

BRUT PRESTIGE

Assemblage : 40 % Pinot Meunier
40 % Chardonnay
20 % Pinot Noir

Vendanges Parcelaires : La Loge, Les Barioles, Les Saulins

Commentaires de dégustation :

Ce Champagne nous présente un panier d'arômes de fruits frais. Ouvert maintenant, il sera à l'aise à l'apéritif, avec une terrine de Foie Gras aux figues sur un pain brioché ou pour accompagner une assiette de Jambon cru de Speck. Un très beau potentiel de garde pour ce vin frais et fruité.

Caractéristiques :

- Vendanges 2020 et Vins de réserve
- Fermentation Malo lactique effectuée
- Mise en Bouteille : 05/2021
- Dégorgement : 06/09/2023
- Dosage 11.15g/l en MCR

