



CHAMPAGNE ABEL JOBART

BRUT BLANC DE BLANCS

Assemblage : 100 % Chardonnay (dont 50 % passé en fûts de chêne neufs et anciens)

Vieillessement : 4 ans minimum

Commentaires de dégustation :

Robe jaune clair. Nez puissant, fin privilégiant le registre floral, les fruits frais, une subtile sensation fumée.

La bouche séduit par son ampleur, sa texture vive, son caractère doux et aérien.

Un Blanc de Blancs d'une bonne tenue.
Parfait pour l'apéritif



Caractéristiques :

- Vendanges 2014
- Fermentation Malo Lactique effectuée
- Mise en bouteille : 04/2015
- Dégorgement : 09/2019
- Dosage : 9.2 g/l en MCR

- Sélection Parcellaire
- Travail du Sol (Enherbement, charrutage)
- Aucun insecticide ni herbicide
- Certification Viticulture Durable et Haute Valeur Environnementale en cours

