



# CHAMPAGNE ABEL JOBART

## BRUT PRESTIGE

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

**Vieillessement** : 3 ans minimum

**Commentaires de dégustation** :

Nous observons une très jolie teinte or pâle.  
L'effervescence est subtile et discrète.

Le nez est complexe mêlant des arômes de pain grillé et de fruits blancs.

L'attaque est douce et généreuse.

En bouche, nous retrouvons des arômes de fruits blancs avec des légères notes miellées.

L'ensemble est gourmand et équilibré conférant à ce Champagne un beau potentiel.

Il sera parfait en cocktail dinatoire.

**Caractéristiques** :

- Vendanges 2016 et Vins de réserve
- Fermentation Malo lactique effectuée
- Mise en Bouteille : 05/2017
- Dégorgement : 09/2019
- Dosage 11.30g/l en MCR

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

