



# CHAMPAGNE ABEL JOBART

## BRUT MILLESIME 2014

**Assemblage** : 70 % Pinot Meunier  
30 % Chardonnay

**Vieillessement** : 3 ans Minimum

**Commentaires de dégustation** :

Cette cuvée se pare d'une jolie teinte jaune or.  
L'effervescence est fine et régulière.

Au nez, on perçoit des arômes de fruits blancs (pêche, nectarine).

L'attaque est franche sur des arômes de fruits confits comme l'abricot.

La dégustation se termine sur de légères notes épicées conférant à cette cuvée complexité et équilibre.

Ce millésime est à pleine maturité, il accompagnera une viande blanche.

*Médaille d'Argent Gilbert et Gaillard  
International challenge 2020*

**Caractéristiques** :

- Vendanges 2014
- Fermentation Malo Lactique effectuée
- Mise en bouteille : 04/2015
- Dégorgement : 10/2019
- Dosage : 11.20 g/l en MCR
  
- Sélection parcellaire
- Travail du Sol (Enherbement, Charrutage)
- Aucun Herbicide ni Insecticide
- Certification Viticulture Durable et Haute Valeur Environnementale en cours

