



# CHAMPAGNE ABEL JOBART

## BRUT RESERVE

**Assemblage** : 60 % Pinot meunier  
40 % Chardonnay

**Vieillessement** : 15 mois minimum

**Commentaires de dégustation** :

La robe est d'un joli jaune or.  
L'effervescence est discrète, laissant toutefois apparaître un cordon tout en finesse.

Le nez est d'une belle intensité. Nous découvrons des arômes lactés et de pain grillé.

La bouche, onctueuse et crémeuse nous renvoie vers des senteurs de pâtes d'amande et de noix fraîche.

L'ensemble est riche et construit, la finale est tonique et incisive.  
On placera ce champagne en début de repas.

**Caractéristiques** :

- Vendanges 2015/16/17
- Fermentation Malo Lactique effectuée
- Mise en bouteille : 04/2018
- Dégorgement : 09/2019
- Dosage : 11.20 g/l en MCR
  
- Sélection Parcelleire
- Travail du Sol (Enherbement, charrutage)
- Aucun Insecticide ni Herbicide
- Certification Viticulture Durable et Haute Valeur Environnementale an cours

