



CHAMPAGNE ABEL JOBART

MILLESIME DOUX 2014

Assemblage : 70 % Pinot Meunier
30 % Chardonnay

Vieillessement : 3 ans minimum

Commentaire de dégustation :

La robe est jaune or.

Le cordon de bulles est fin et délicat

Le nez est brioché avec des senteurs de fleurs d'oranger

En bouche, on retrouve des arômes de pâtes de fruits et de fruits
compotés, miel, pain d'épices.

La bouche est riche et généreuse.

La finale est tout en rondeur.

Ce Champagne accompagnera toutes sortes de desserts, cuisine
orientale et foie gras

Caractéristiques :

- Vendanges : 2014
- Fermentation Malo Lactique effectuée
- Mise en bouteille : 04/2015
- Dégorgement : 12/2016
- Dosage : 50g/l en MCR

- Sélection Parcelles
- Travail du Sol (Enherbement, Charrutage)
- Aucun Herbicide ni Insecticide
- Certification viticulture Durable et Haute Valeur
Environnementale en cours

