

PREMIER REGARD
BRUT

ESPRIT LIBRE
EXTRA-BRUT

MAGIE BLANCHE
BLANC DE BLANCS

CRAYONS DE VIGNE
ROSÉ

EXTASE
BLANC DE NOIRS

EXTASE ROSÉE
BRUT NATURE

EXTASE BOISÉE
MILLÉSIMÉ 2011

COTEAUX CHAMPENOIS
BLANC

RATAFIA
CHAMPENOIS



MAGIE BLANCHE BLANC DE BLANCS

Bouteille (750 ml)

L'ÉLABORATION

• ASSEMBLAGE

100 % Chardonnay.

• CRUS

Issus à 100 % des Coteaux Sud d'Épernay, reflet de la pérennisation d'une année sur l'autre de la qualité et du style de notre Blanc de Blancs.

• VIEILLISSEMENT ET VINIFICATION

Notre champagne Brut *Magie blanche* vieillit en cave un minimum de 36 mois après la mise en bouteille. Dosage : 8,5 g/L

LA DÉGUSTATION

• APPARENCE

Jaune pâle, reflets argentés.

• NEZ

Nez expressif et intense de levures, biscuits au beurre, épices fines, herbe fraîche.

• BOUCHE

Attaque en bouche très franche et directe avec une belle acidité rafraîchissante et une structure ferme et solide. Finale longue soutenue par une note bien savoureuse persistante.

• ALLIANCE METS/VIN

Excellent à l'apéritif et avec des poissons rôtis ou grillés.

• LE MOT DU CHEF DE CAVES

À l'apéritif, servir à 7-8 °C. À table, servir à 10-12°C.

En accord contrasté avec des tuiles aux amandes citronnées ou une charlotte aux fruits exotiques.

Dégustation et commentaires réalisés par **Paolo Basso**,
Meilleur Sommelier 2013.

22 bis rue Roger Thomas • 51530 Vinay - France
Tél. +33 (0)3 26 51 27 62 • contact@champagne-jean-diot.fr • www.champagne-diot.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

CHAMPAGNE
Jean Diot