

CHAMPAGNE
Jean Diot



ÉDITIONS LIMITÉES



WWW.CHAMPAGNE-JEAN-DIOT.FR

Cuvée
Jean RAGNOTTI
MAGNUM
EXTRA-BRUT

MAGNUM (1500 ML)
ÉDITION ANNIVERSAIRE LIMITÉE À 400 MAGNUMS

L'ÉLABORATION

CRUS ISSUS DES COTEAUX SUD D'EPERNAY.	VIELLISSEMENT & VINIFICATION 100% CUVÉE VINIFIÉE EN FÔT DE CHÊNE SANS FERMENTATION MALOLACTIQUE.
ASSEMBLAGE 1/3 MEUNIER 1/3 PINOT NOIR 1/3 CHARDONNAY	DOSAGE 3 G/L EXTRA-BRUT

LA DÉGUSTATION



DE COULEUR JAUNE OR DORÉ, AVEC QUELQUES REFLETS AMBRÉS. PETIT À PETIT, UNE FINE COLLERETTE SE FORME SUR LA SURFACE, ALIMENTÉE PAR UN CORDON DE BULLES PLUTÔT INTENSE, SIGNE D'UNE BELLE EFFERVESCENCE.



LE PREMIER NEZ S'EXPRIME AUTOUR DE LA FRAÎCHEUR, AVEC UNE POINTE D'ARÔME MENTHOLÉ. PUIS, AVEC LE TEMPS, LE FRUIT DEVIENT PLUS SUCRÉ POUR ATTEINDRE L'ORANGE AYANT CONNU LE SOLEIL DU SUD, SUIVI D'UNE LÉGÈRE NOTE VANILLÉE. CE CHAMPAGNE SERA GOURMAND.



EN BOUCHE, CE CHAMPAGNE SURPRENDRA PAR SON CÔTÉ ENROBANT ET CHALEUREUX. D'UNE BELLE LONGUEUR, LA DÉGUSTATION EST UN MÉLANGE ÉQUILIBRÉ DE NOTES BISCUITÉS, SOUTENUES ENSUITE PAR DES ARÔMES D'ÉPICES TYPE CARAMEL ET VANILLE. LA FINALE, CRAYEUSE ET D'UNE BELLE ACIDITÉ, APPORTE UN CÔTÉ MINÉRAL PONCTUANT À POINT CETTE DÉGUSTATION.

LE MOT DU CHEF DE CAVES

SERVIE À 9 - 10°C, CE CHAMPAGNE POURRA ÊTRE SERVI EN APÉRITIF.
POUR LE REPAS, UN POISSON DE TYPE CABILLAUD, APPORTERA UN BEL ÉQUILIBRE.

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

