Jeeper

Champagne

Par Mr Qwine

Détails de l'offre



BLANC DE NOIR

Le nez est expressif et complexe, révélant des arômes de fruits du verger bien mûrs, de pomme rouge, de poire et de subtiles notes de framboise, complétés par des touches de brioche toastée, d'amande et d'épices. En bouche, le vin se montre précis et structuré, porté par la profondeur du pinot noir et la rondeur tout en grande complexité du meunier, sur des saveurs de fruits à noyau, de noisette et de fine pâtisserie. La finale est longue et raffinée.

Appellation

Champagne Brut

Culture

Traditionnelle

Certifiée Haute Valeur Environnementale

Nature du sol

Argilo-calcaire et craie

Cépages

65 % Pinot Noir et 35% Pinot Meunier

Élevage

4 ans d'élevage sur latte

Maturité

À déguster de nos jours 2030

Dosage

5 g/l

Accord mets / Vin

Risotto crémeux à la truffe, ris de veau poêlés aux morilles

Contenance

75 cl

Bouchon

Liège naturel

Degré alcoolique

12% vol

Jeeper

Champagne

Par Mr Qwine

Détails de l'offre



GRAND ASSEMBLAGE 1ER CRU

Une bouteille d'une grande élégance, on perçoit les soins apportés et la durée de l'élevage. C'est très équilibré, le fruit séducteur, exotique sur fond toasté. En bouche, la crème donne le change à une bulle dynamique.

Appellation

Champagne Brut

Culture

Traditionnelle

Certifiée Haute Valeur Environnementale

Nature du sol

Argilo-calcaire et craie

Cépages

60% Chardonnay, 25 % Pinot Noir et 15% Pinot Meunier

Terroir

Sélection de 37 terroirs différents

Élevage

20% du chardonnay élevé 24 mois en fût de chêne

4 ans d'élevage sur latte

Maturité

À déguster de nos jours 2030

Dosage

7 g/l

Accord mets / Vin

Apéritif, médaillon de lotte rôtie, ballotine de pintade

Contenance

75 cl

Bouchon

Liège naturel

Degré alcoolique

12% vol