

Brut Réserve JCR

Présentation du vin : *Assemblage harmonieux des trois cépages champenois, issus de territoires prestigieux classés en Premier et Grand Cru, pour cette cuvée fraîche et légère. Foie gras de canard poêlé, figues rôties.*

Proportion des cépages assemblés :

Pinot Noir : 50 % - Meunier : 10 % - Chardonnay : 40 %

Fermentation malolactique

Elevage : *en cuve inox*

Filtration, passage au froid

Degré d'alcool : *12 %*

Sucre résiduel : *7 g/L*

Typicité minérale : *Argile, craie*

La Dégustation

Type de Champagne : *Blanc charpenté*

La robe : *Couleur or jaune pâle à reflets jaune vert soutenu, bulles fines et collerette délicate, aspect lumineux et assez fluide.*

L'olfactif : *Poire, citron, pomelo, pomme reinette, lilas, noisette grillée, prune, compote de coing, pain grillé, abricot sec, marmelade*

Le palais : *Attaque riche et fraîche, effervescence crémeuse et fondue. Matière fruitée pulpeuse et charpentée, soulignée par une acidité citronnée et de pomelo. Milieu de bouche orchestré par une minéralité argilo-crayeuse, qui confère du volume fruité, de la mâche, de la franchise et de l'allonge au palais. Ensemble à la fois charpenté et gourmand en bonne harmonie et persistance jusqu'à une finale fondante et de caractère.*

Accord : *Souris d'agneau, butternut et châtaignes*

Autres accords : *Foie gras et chutney mangue, ananas*