

MILLÉSIME 2012 "BY JCR"

Présentation du vin : *C'est le premier millésime du domaine, issu d'un tri sélectif de vieilles vignes Grand Cru à Chouilly.*

Proportion des cépages assemblés :

Chardonnay : 100 %

Fermentation malolactique

Elevage : *en cuve inox*

Filtration, passage au froid

Degré d'alcool : *12 %*

Sucre résiduel : *6 g/L*

Typicité minérale : *Crayeuse*

La Dégustation

Type de Champagne : *Blanc frais*

La robe : *Robe de couleur or pâle, un discret collier de bulles élégant et raffiné.*

L'olfactif : *Parfums d'agrumes, de mirabelle, d'abricot et de raisins secs. Plus tard Cire d'abeilles et de viennoiseries à peines épicées.*

Le palais : *Entrée en bouche pure, grâce à la sélection des premiers jus, sublimé par la touchante minéralité. Bouche profonde et caressante. Final acidulé accompagné d'une chaleur douce et intense. Grande longueur.*

Accord : *Merlu de ligne cuisiné au beurre moussoux*

Autres accords : *Coquillages marinières ou Caviar d'Aquitaine*