

# Champagnes René Jolly

## BLANC DE BLANCS BRUT

100 % Chardonnay



30 % de notre vignoble est planté de Chardonnay.

Ce cépage a besoin de beaucoup de soins. Sa taille d'hiver est délicate à réaliser. Il faut sélectionner judicieusement les bois à fruits porteurs de la nouvelle récolte.

Sensible aux aléas climatiques, nos parcelles de Chardonnay ont été rigoureusement sélectionnées.

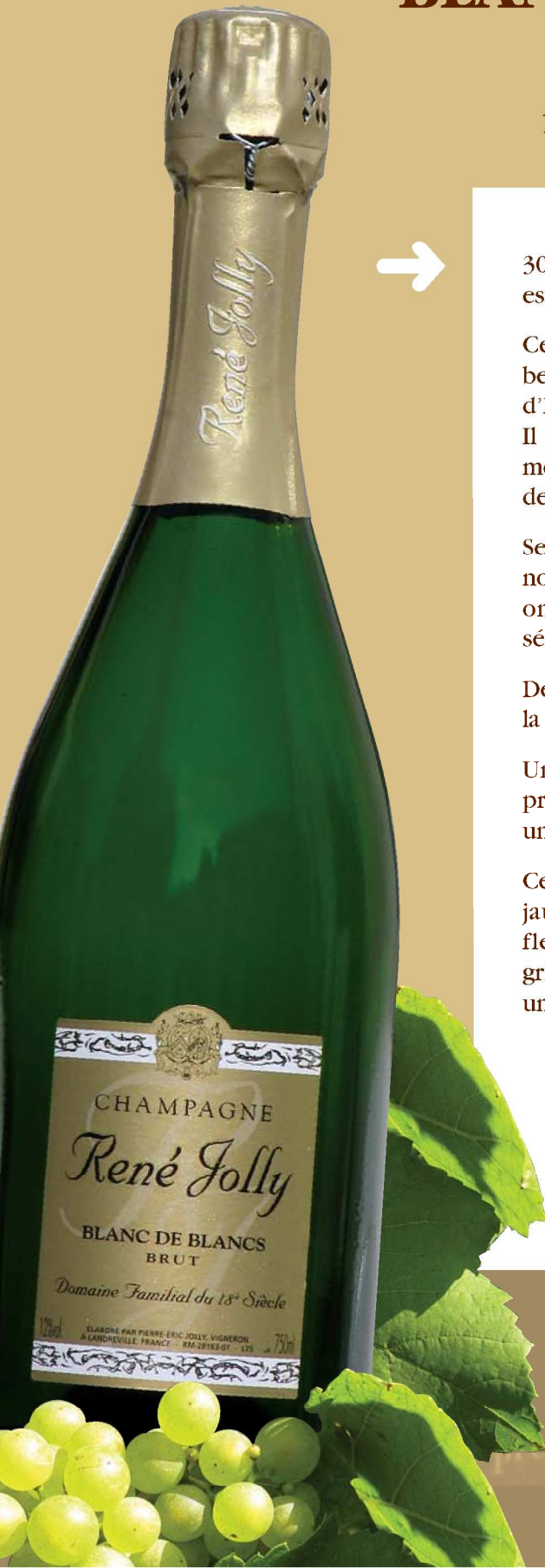
De leur ensoleillement dépend la qualité du Champagne.

Une maturation lente et progressive des baies donne un vin fin et complexe.

Ce champagne est de couleur jaune pâle. Ses arômes de fleurs blanches et de pain grillé sont en harmonie avec une bouche longue et délicate.

**Vous l'appréciez  
à l'apéritif.**

Alcool : 12% vol - Sucre : 10 g/l  
Acide Malique : 0 g/l  
SO<sub>2</sub> total : 59 mg/l  
Acidité totale : 4,0 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>



RJ



Guide Hachette des vins de France  
Vins et Terroirs authentiques  
★★★★ Guide Dussert-Gerber



F-10110 LANDREVILLE - Tel. (+33) 03 25 38 50 91  
www.jollychamp.com - E-mail : contact@jollychamp.com