

rit en batard

énoms
rnois

Jean Baptiste

Champagnes René Jolly

Editio



Assemblage

Elevé en fûts de chênes 8 semaines. 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay.

Bouteilles

De formes spéciales elles ont vieilli plus de 4 années sur bouchons et agraffes. Technique utilisée jusque dans les années soixante.

LES TONNEAUX

Le chêne utilisé vient de notre vallée, d'un village réputé pour ses forêts. Notre climat difficile donne à ce bois un grain fin et serré, de qualité œnologique.

Une double chauffe douce des fûts fondera des nuances de grillé et de vanille parfaites.

LE BOUCHON

Durant le vieillissement en cave, le liège laissera le champagne évoluer en fonction de sa densité propre qui est aléatoire.

Chaque flacon Editio a donc un caractère unique, variant d'une bouteille à une autre.

LA CAPSULE

Pour parfaire ce coffret, nous avons spécialement conçu une capsule de muselet en carbone pour que la technologie rencontre la tradition.

Alcool : 12% vol. - Sucre : 6 g/l

Acide Malique : 0 g/l - SO₂ total : 31 mg/l

Acidité totale : 4,2 g/l H₂SO₄



Eva Bernard - 03 25 29 77 53

