

CHAMPAGNE
René Jolly
LANDREVILLE
18^{ème} Siècle

BLANC DE BLANCS
100% Chardonnay

BRUT

750 ml

25 % de notre vignoble est planté en 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.

Il est sensible aux aléas climatiques. Nos parcelles de Chardonnay ont été rigoureusement sélectionnées par les générations précédentes.

De leur ensoleillement dépend la qualité du Champagne.

Une maturation lente et progressive des baies donne un vin fin et complexe. Passage de quelques mois en fût.

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, entre amis.

Alcool : 12% vol - Sucre : 10 g/l - Acide Malique : 0 g/l
SO₂ total : 44 mg/l - Acidité totale : 4,3 g/l H₂SO₄
Extrait Sec : 27,6 g/L



Guide Hachette des Vins
Vins et Terroirs authentiques
★★★★ Guide Dussert-Gerber

10, Rue de la Gare - F-10110 LANDREVILLE - Tél. (+33) 03 25 38 50 91
www.jollychamp.com - E-mail : office@jollychamp.com

