

CHAMPAGNE  
*René Jolly*  
LANDREVILLE  
18<sup>ème</sup> 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.

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.

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'apprécierez à l'apéritif, entre amis.**

Alcool : 12% vol - Sucre : 10 g/l - Acide Malique : 0 g/l

SO<sub>2</sub> total : 44 mg/l - Acidité totale : 4,3 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

Passage en fût (0-6 ans) : 4 à 6 mois.

Extrait Sec. Motel : 27,6 g/L



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

10, Rue de la Gare - F-101 10 LANDREVILLE - Tél. (+33) 03 25 38 50 91  
www.jollychamp.com - E-mail : office@jollychamp.com

