

CUVÉE SPÉCIALE

RJ

BRUT

750 ml - 1500 ml
3 000 ml (uniquement export)

Cette cuvée exceptionnelle contient 46% de Pinot Noir et 54% de Chardonnay des années 2010 et 2012.

Cette bouteille rare représente l'expression complète de notre savoir-faire. Seuls les meilleurs vins de deux années excellentes vont être utilisés. La fermentation malo-lactique est systématique et complète. Un vieillissement en fût de chêne pour 15% des vins a été fait avant la mise en bouteille (2013).

Sa bulle est fine, son jaune or pâle et sa robe lumineuse.

Découvrez un délicat bouquet soyeux aux arômes de fruits mûrs et de brioche.

Sa dégustation est franche, pleine et longue. Il est expressif. Sa puissance n'a d'égale que sa rondeur.

Appréciez-le entre amis.

Habillées à la mains et numérotées.

Alcool : 12% vol - Sucre : 10 g/l -
Acide Malique : 0 g/l - SO₂ total : 38 mg/l
- pH : 3,11 - Acidité totale : 4,4 g/l H₂SO₄.
Extrait sec 28,9 : g/l

Etuis sur
demande



Médaille d'Argent
Effervescents du Monde

