

LES EXCEPTIONNELLES



Cuvée Éphémère Brut Nature

FICHE DE CAVE -

Cépages : 30 % Meunier ; 70 % Pinot Noir / Blanc de Noirs

Dosage : Brut Nature

Vinification :

Pressurage mécanique faible pression sur pressoir ancestral.

Débouillage naturel.

Fermentation malolactique naturelle et complète.

Fermentation alcoolique en cuve béton.

Absence de passage au froid pour préserver les arômes.

Vieillessement sur lies pendant 9 ans.

NOTES DU SOMMELIER

Aspect: Or, cristalline. Bulles fines et cordon délicat

Nez: Epanoui et sensuel. Florilège infini de parfums de fruits rouges et noirs compotés, assorti de douces nuances d'épices, empreintes de la rencontre inspirée du Pinot Noir et du Meunier, soigneusement vendangés à la main en 2013.

Bouche: Vitalité éclatante dès la mise en bouche grâce à la sélection des jus les plus purs lors du pressurage des raisins sur l'un des plus vieux pressoirs de Champagne et à l'absence de dosage (pas de sucre ajouté au dégorgement).
Equilibre charnel, résultat de 9 ans de vieillissement sur lattes des flacons.

PALMARES



2021

Champagne E. Jamart & Cie - 13, rue Marcel Soyeux - 51530 Saint Martin d'Ablais - France _ Tél/Fax : 00 33 (0)3 26 59 92 78 -

mail : champagne.jamart@wanadoo.fr - Website : www.champagnejamart.com

SA au capital de 100 000 € - SIRET : 095 750 246 00019 - TVA : FR91095750246 APE : 1102A - Accises : FR93379E0090 - NM 222-001