

LES EXCEPTIONNELLES



Cuvée Trilogie Extra-Brut

FICHE DE CAVE - MILLESIME 2012

Cépages : 1/3 Meunier ; 1/3 Pinot Noir ; 1/3 Chardonnay

Dosage : 3.5 g/l

Vinification :

Pressurage mécanique faible pression sur pressoir ancestral.

Débourbage 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

Robe doré avec des nuances ambrées et cuivrées.

La mousse est fine, blanche et sage.

Cette évolution se confirme dans la palette aromatique: la pêche au sirop s'associe au miel, au zeste d'orange confit, avec des notes anisées et une touche de gingembre.

La bouche est riche, ample et pleine. On est sur le fruit charnu très mûr (pomme confite), avec la mie de pain chaude et la génoise. La finale est progressive et régulière.

Cette cuvée Trilogie est au sommet de son expression. Sa richesse aromatique, sa densité en bouche permet toutes les audaces en termes d'accord.

PALMARES



Millésime 2013

Champagne E. Jamart & Cie - 13, rue Marcel Soyeux - 51530 Saint Martin d'Ablois - 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