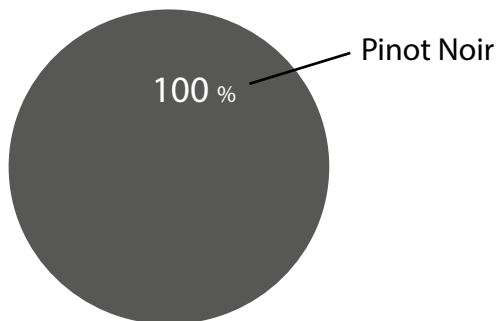


Cuvée SYBARITE

Gourmande & fruitée

Symbole d'un savoir-faire centenaire unique en Champagne, chaque cuvée est pressée rigoureusement par le pressoir en chêne familial «Darcq Flamain» datant de 1888. Le fruit d'un travail de longue haleine qui donnera toute la subtilité et la rareté aux champagnes Joseph Desruets : une oxygénation naturelle et subtile accentuant les arômes et offrant des vins ronds et puissants. La cuvée Sybarite est née en 2016 de l'inspiration de Thomas Desruets, 6ème génération. Il décide d'innover en laissant macérer dans la maie de notre pressoir les moûts avec la peau du raisin de manière à ce que les pigments naturels contenus dans les peaux colorent le jus.

ELABORATION



Elevage 12 mois en fûts de chêne
Fermentation naturelle, levures indigènes
Sans chaptalisation
Fermentation malolactique
Entretien mécanique des sols, zéro herbicide

Dosage 3g/L - Vendange 2016
Récolte matinale à maturité - Vendange manuelle
Vieillessement sur lies de 60 mois en cave à 12°C
Coteaux d'Hautvillers - Premier Cru

LES SENS

La robe est légèrement saumonée. Dans le verre, une bulle fine et délicate.

Le nez fruité est mis en avant par des arômes de cerises.

Le palais, gourmand et généreux, apporte des arômes de rose et hibiscus en milieu de palais. La finale est longue et acidulée.

RECOMMANDATIONS

Température de service 8°C

C'est une cuvée idéale à déguster à l'apéritif avec des antipasti ou lors d'un repas avec une viande au grill. On peut également le consommer au dessert avec une mousse au chocolat ou une forêt noire.

CONDITIONNEMENT

Bouteille 75cL



Cuvée SYBARITE

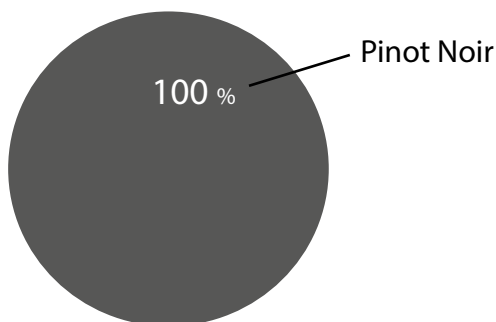


CHAMPAGNE
JOSEPH DESRUETS
— MAISON FONDÉE EN 1888 —

Greedy & fruity

A symbol of a unique century-old expertise in Champagne, each cuvée is rigorously pressed by the family oak press “DarcqFlamain” via a process dating from 1888. The product of this long-term labor imparts sophistication and rarity to the Joseph Desruets champagnes: a natural and subtle oxygenation accentuating the aromas, offering round and powerful wines. The cuvée Sybarite is borned in 2016 from the inspiration of Thomas Desruets, 6th generation. He decides to innovate by leaving the musts with the skin of the grapes to macerate in the tank of our wine press - so, the natural pigments contained in the skins colour the juice.

ELABORATION



Ageing 12 months in oak barrels
A Cuvée core (the first 15 hectolitres)
Natural fermentation with indigenous yeasts
No chaptalization 10%
Malolactic fermentation

Dosage 3g/L - Harvest 2016
Morning harvest at maturity - Manual harvest
Ageing on lees for 60 months in the cellar at 12°C
Coteaux of Hautvillers - Premier Cru



THE SENSES

The colour is slightly salmon-coloured. In the glass, a fine and delicate bubble.

The fruity nose is highlighted by cherry aromas.

The palate, gourmet and generous, brings aromas of rose and hibiscus in the middle of the palate. The finish is long and tangy.

RECOMMENDATIONS

Best served at a temperature of 8°C
It is an ideal cuvée to enjoy as an aperitif with antipasti or during a meal with meat on the grill. It can also be eaten at dessert with chocolate mousse or a «Fôret Noire».

BOTTLING

BOTTLE 75cL

CHAMPAGNE JOSEPH DESRUETS - 85, rue de Bacchus - 51160 Hautvillers - France - Tél. : +33 (0)3 26 59 40 13
commercial@champagnejd.fr - www.champagnejosephdesruets.fr - @champagne_joseph_desruets

THE ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR HEALTH, WILL BE ABLE TO CONSUME WITH MODERATION.