

Cuvée de M. Edmond

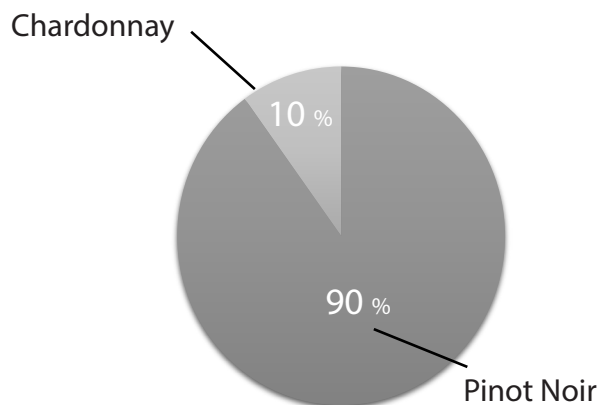


CHAMPAGNE
JOSEPH DESRUETS
— MAISON FONDÉE EN 1888 —

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 de M. Edmond est un vin rosé issu de nos parcelles de Pinot Noir exposées au sud et de nos vieilles parcelles de Chardonnay pour une récolte gourmande et fruitée.

ELABORATION



Fermentation naturelle, levures indigènes
Sans chaptalisation
Fermentation malolactique partielle, non filtré
Entretien mécanique des sols, zéro herbicide

Vendange 2020
Récolte matinale à maturité - Vendange manuelle
100% vieillissement en fûts de chêne 12 mois
Coteaux d'Hautvillers - Premier Cru



LES SENS

La robe est légèrement rosée.

Des notes florales blanches sur le nez (acacia) accompagnées de notes fumées.

Au palais, le vin est structuré avec des couches de fruits à noyau compotés et de fraises caramélisées en mi-bouche.

La finale est longue et persistante.

RECOMMANDATIONS

Température de service 8°C

La Cuvée de M. Edmond accompagne idéalement une planche de charcuterie et fromage à pâte dur. Elle se marie également avec un rôti de porc Orloff ou un rosbeef.

CONDITIONNEMENT

Bouteille 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

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION

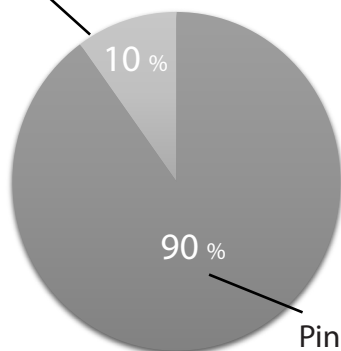
Cuvée de M. Edmond

Gourmet & fruity

Symbol of a unique centennial know-how in Champagne, each cuvée is rigorously pressed by the family oak press «Darcq Flamain» dating from 1888. The fruit of a long-term work that will give all the subtlety and rarity to Joseph Desruets champagnes: a natural and subtle oxygenation accentuating the aromas and offering round and powerful wines. The cuvée of M. Edmond is a rosé wine from our plots of Pinot Noir exposed to the south and our old plots of Chardonnay for a greedy and fruity harvest.

ELABORATION

Chardonnay



Pinot Noir

Natural fermentation with indigenous yeasts
No chaptalization
Partial malolactic fermentation

Harvest 2020
Morning harvest at maturity - Manual harvest
100% aged in oak barrels 12 months
Coteaux of Hautvillers - Premier Cru



THE SENSES

The color is slightly pink.

White floral notes on the nose (acacia) with smoky notes.

On the palate, the wine is structured with layers of stone fruit compotes and caramelized strawberries in mid-mouth.

The finish is long and persistent.

RECOMMENDATIONS

Best served at a temperature of 8°C

The Cuvée de M. Edmond is ideally served with a plate of charcuterie and hard cheese. It also pairs with an Orloff pork roast or rosbief.

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.