



CONTACT

85 rue de Bacchus - 51160 Hautvillers
Tél. : +33.(0)3.26.59.40.13
Email : commercial@champagnejd.fr
www.champagnejosephdesruets.fr

M&T Collection Cuvée II

DÉGUSTATION

Les champagnes M&T Collection, issus majoritairement d'un assemblage de Pinot noir et de Chardonnay en sélection parcellaire ainsi qu'une touche de Pinot Meunier, sont élaborés exclusivement à partir de "coeur de cuvées".

Dans cette cuvée II, le vin est élevé intégralement dans des tonneaux de Bourgogne ayant déjà vivifié des chardonnays. L'élevage en fût de chênes pour une période d'un an, va apporter aux cuvées de la collection M&T, une très grande complexité aromatique allié à une subtile vivacité.

L'ŒIL

Robe dorée aux reflets ambrés, avec des bulles fines et élégantes qui forment un parfait chapelet.

LE NEZ

Magnifique harmonie entre richesse, complexité et fraîcheur. Les notes de fleurs, la touche d'agrumes et de fruits secs dévoilent un champagne complet et élégant.

LA BOUCHE

La cuvée II se caractérise par son côté vif et savoureux. Le mariage entre les notes florales et de fruits rouges sont séduisantes et s'arrondissent grâce aux arômes d'agrumes confits, d'épices et de vanilles.

GASTRONOMIE

La cuvée II se mariera parfaitement avec un homard bleu grillé au beurre, une fricassée d'écrevisses ou la matelote à la champenoise.

À servir à 8-9°C.

CONDITIONNEMENT

Bouteille 75 cl

ZONE GÉOGRAPHIQUE : Hautvillers – Premier Cru
VINEYARD PLOT SELECTIONS : Pinot Noir : « Les Coyères »
Chardonnay : « Les Guillemoines » - Pinot Meunier : « Les Essarts »
CÉPAGES : 50% Pinot Noir - 40% Chardonnay - 10% Pinot Meunier
100% est vieilli en fûts de chêne pendant 1 an.

DOSAGE : 8 g/L

VENDANGES : 2013

VIEILLISSEMENT : 34 mois minimum en cave à 12°C

PRODUCTION : 1 153 cols

TITRE ALCOOLÉMIQUE : 12% vol