



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 Premices

DÉGUSTATION

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

Avec cette collection, les vins sont élevés en partie ou 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 or pâle dote d'une finesse de bulles délicate et abondante.

LE NEZ

Nez d'une grande finesse aromatique, délivrant des notes de citrons confits et s'ouvrant sur des notes de fruits secs.

LA BOUCHE

En bouche, la cuvée Premices dévoile un élégant équilibre entre fraîcheur et vinosité, mise en valeur par l'expression des fruits secs et d'agrumes.

GASTRONOMIE

Cette cuvée s'accordera parfaitement avec les huîtres "La pousse en claire" en entrée ou avec un filet de Saint-Pierre au Champagne.

À servir à 8-9°C.

CONDITIONNEMENT

Bouteille 75 cl

ZONE GÉOGRAPHIQUE : Hautvillers – Premier Cru

VINEYARD PLOT SELECTIONS :

Pinot Noir : « Les Bismarquettes » - Chardonnay : « Les Chaillais »

CÉPAGES : 60% Pinot Noir - 40% Chardonnay - 60% du vin est vieilli en fûts de chêne pendant 1 an.

DOSAGE : 8 g/L

VENDANGES : 2012

VIEILLISSEMENT : 45 mois minimum en cave à 12°C

PRODUCTION : 1 493 cols

TITRE ALCOOLÉMIQUE : 12% vol