

ZONE GÉOGRAPHIQUE :
Hautvillers – Premier Cru
CÉPAGES : 70% Pinot Noir
20% Chardonnay
10% Pinot Meunier
DOSAGE : 6 g/L
ANNÉE PRINCIPALE : 2006

CUVÉE *La Bacchus*

VIELLISSEMENT :
5 ans minimum en cave à 12°C
PRODUCTION : 3 120 cols
CONSERVATION : 5 ans
TITRE ALCOOLÉMIQUE : 12% vol

ESPRIT DE FAMILLE

Vignoble au terroir d'une richesse exceptionnelle, savoir-faire centenaire et méthode traditionnelle, la Maison Desruets met tout en œuvre depuis le XIX^{ème} siècle pour produire le meilleur des champagnes.

C'est en 1888, à Hautvillers, là même où Dom Pérignon conçut le champagne, que la maison familiale voit le jour. Aujourd'hui, Matthias et Thomas Desruets sont la 6^{ème} génération perpétuant la tradition. Au rythme des générations, la maison fait fructifier son savoir-faire ancestral pour obtenir des vins aux spécificités et aux arômes qui font de lui un champagne unique.

PRESSURAGE

Depuis 1888, la famille Desruets presse ses raisins de manière ancestrale grâce à son pressoir étiquet, le Darcq Flamain. Avec une capacité de 4000 kg, ce pressoir en chêne représente une pièce de collection car il est aujourd'hui le plus vieux pressoir de Champagne encore en activité.

Cet outil exige de la douceur et une conduite minutieuse pour assurer une extraction progressive de la pulpe. Actif durant plus de huit heures, ce pressoir favorise dès le départ un bel échange avec le moût. Finesse et subtilité sont les maîtres-mots d'un style incomparable.

RÉCOMPENSES

Trophée du meilleur vin effervescent au Korea Wine Challenge 2014

CONTACT

commercial@champagnejd.fr
+33.(0)3.26.59.40.13



DÉGUSTATION

C'est en sélectionnant les meilleurs raisins que nous avons conçu notre Cuvée La Bacchus. Tirée à seulement 3 120 exemplaires, les raisins sont issus de nos plus vieilles vignes sur le terroir d'Hautvillers pour garantir une qualité exceptionnelle. Avec un assemblage en 70% Pinot Noir, 20% Chardonnay et 10% Pinot Meunier, nous laissons soigneusement vieillir notre vin durant 5 ans minimum.

L'ŒIL

Une belle robe dorée et brillante accompagnée d'une effervescence intense et persistante.

LE NEZ

Notre Cuvée La Bacchus possède un nez riche et complet en viennoiseries, pâte fine dorée et épices douces.

LA BOUCHE

Un champagne riche avec des notes de gelées de coings, de confiture d'abricots, de pêches bien mûres et d'oranges sanguines. La bouche est fraîche et le final est légèrement vanillé.

GASTRONOMIE

La Bacchus s'accompagne très bien avec des plats de résistance tels qu'un pigeon en sauce avec des morilles ou des truffes, une poitrine de porc fumée ou un confit de canard.

À servir à 8-9°C.

CONDITIONNEMENT

Bouteille 75cl.



CHAMPAGNE
JOSEPH DESRUETS
MAISON FONDÉE EN 1888



*Vignoble au terroir d'une richesse
exceptionnelle, savoir-faire
centenaire et méthode traditionnelle,
la Maison Desruets met tout en œuvre
depuis le XIXème siècle
pour produire le meilleur
des champagnes.*



GEOGRAPHICAL ZONE :

Hautvillers – Premier Cru

BLENDING : 70% Pinot Noir

20% Chardonnay

10% Pinot Meunier

DOSAGE : 6gr/L**PRINCIPAL YEAR :** 2006**AGING :**

48 months minimum in the cellar at 12°C

PRODUCTION : 4 000 cols**CONSERVATION :** 5 years**ALCOHOL :** 12% vol

CUVÉE

La Bacchus

FAMILY SPIRIT

The House Desruets established its vineyard on terrains of exceptional quality. Using traditional methods and century-old knowledge, the Desruets family has worked hard since the 19th century to produce the best champagnes.

The family-owned vineyard was founded in 1888 in Hautvillers, in the village where Dom Pérignon discovered champagne. Today, Matthias and Thomas Desruets are the 5th generation who continue the tradition. From one generation to the next, the house harnesses its ancestral knowledge to obtain wines of peculiarities and flavors to make a unique champagne.

PRESSING

Since 1888, the Desruets family press their grapes the traditional way thanks to the renowned wine press Darcq Flamain. With a capacity of 4000 kgs, this oak wine press represents a collection piece because it is the oldest wine press still in activity in Champagne.

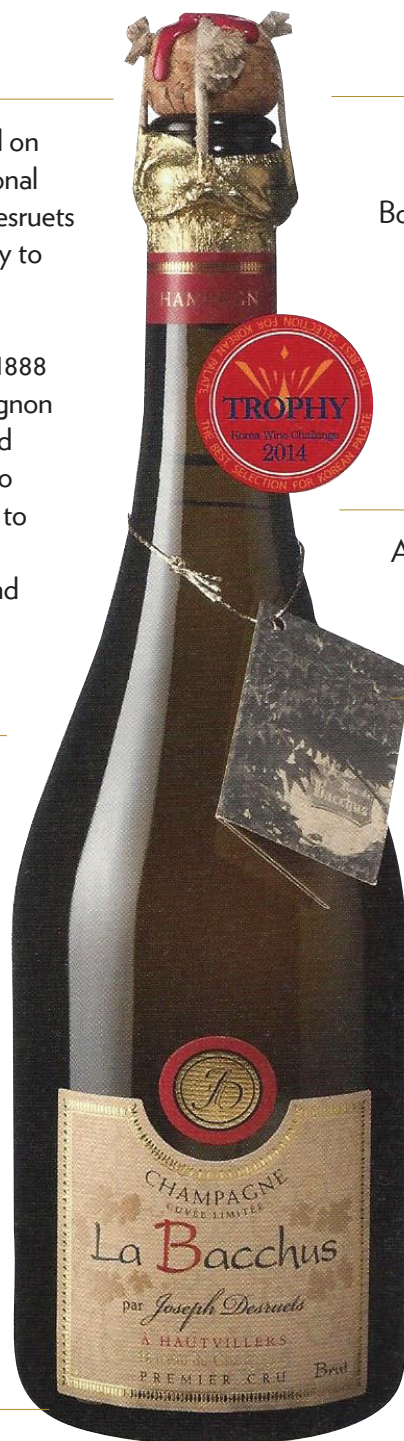
This tool requires gentle and a meticulous control to insure a gradual extraction of the pulp. Active for more than eight hours, this wine press favours from the start a fine exchange with the must. Sharpness and subtlety are the keywords of an unrivalled style.

AWARDS

Best Sparkling Wine Trophy
Korea Wine Challenge 2014

CONTACT

commercial@champagnejd.fr
+33.(0)3.26.59.40.13

**TASTING NOTES**

It is by selecting the best vintages that we made our Cuvée La Bacchus. Bottling only 3200 units, our grapes came from sustainably farmed old established vineyards of Hautvillers to guarantee an exceptional quality. With a blending of 70% Pinot noir, 20% Chardonnay and 10% Pinot Meunier, we aged our wine for 48 months minimum.

APPEARANCE

A nice golden and bright colour accompanied by an intense and persistent effervescence.

ON THE NOSE

Our cuvée La Bacchus had a rich and complete nose of candied fruit, fine pastry and sweet spices.

ON THE PALATE

A rich champagne, round with layers of quince jelly, apricot jam, ripe nectarine and blood orange. The finish is long and fresh with vanilla flavours.

PAIRING

The Bacchus is the perfect side dish with main course such as a pigeon in sauce with morels or truffe-based dish, slow roasted pork belly, seared tuna steak or duck confit.

Serve at 8-9°C.

BOTTLING

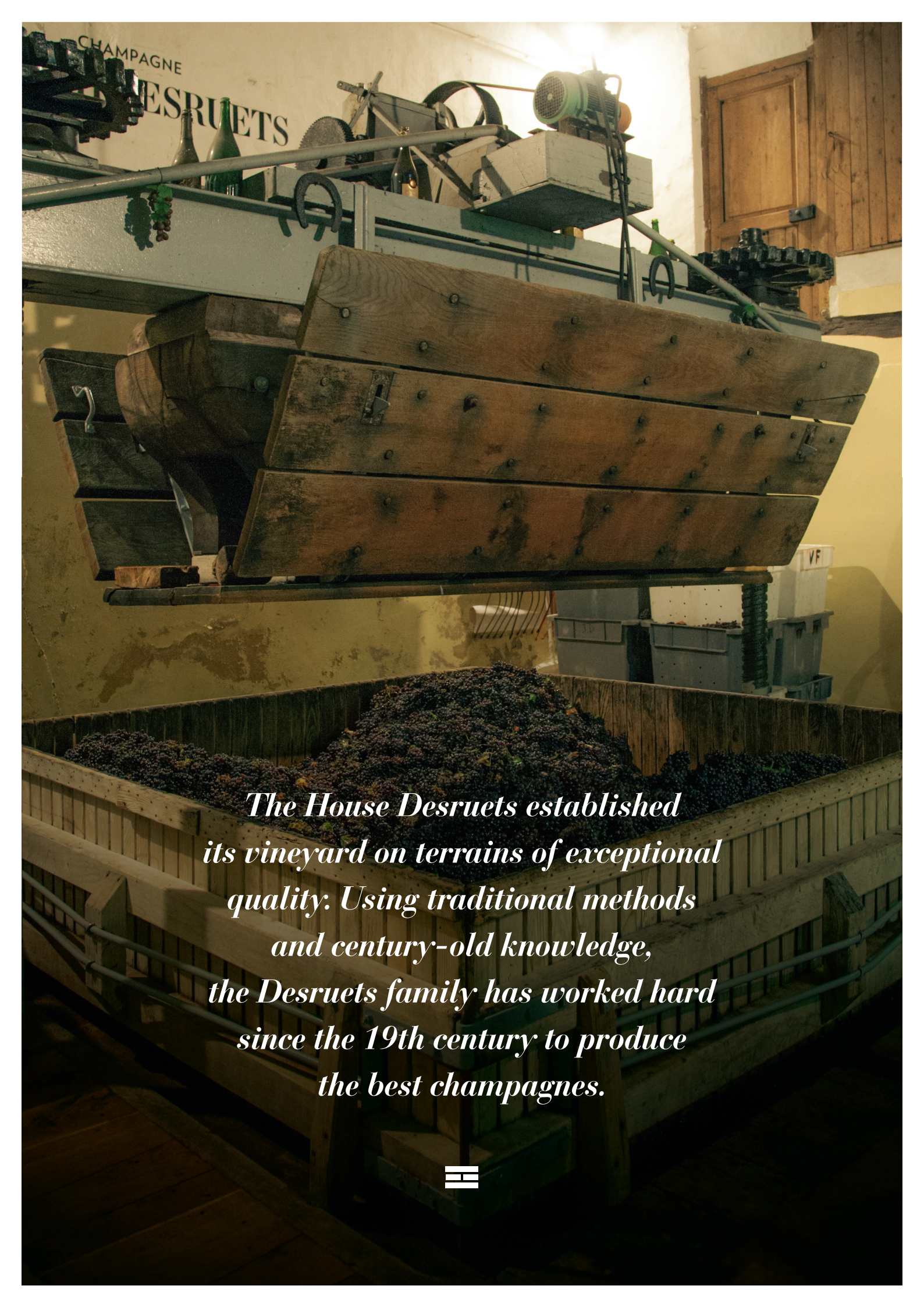
Bottle 75cl.



CHAMPAGNE

JOSEPH DESRUETS

MAISON FONDÉE EN 1888



*The House Desruets established
its vineyard on terrains of exceptional
quality: Using traditional methods
and century-old knowledge,
the Desruets family has worked hard
since the 19th century to produce
the best champagnes.*

