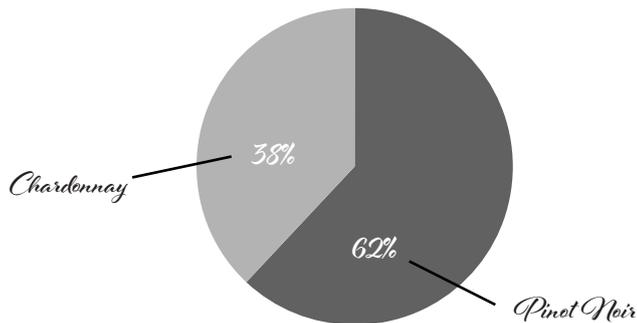


Cuvée III

Souple & gourmande

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. Cette cuvée résulte de la récolte unique du millésime 2015. Vinifiée et élevée en fût de chêne, elle est exclusivement composée de notre parcelle de Pinot Noir «Les coyères» et notre parcelle de Chardonnay «Les Guillemmoines» plantées respectivement en 2000 et en 1989.

ELABORATION



100% élevage en fût de chêne
Fermentation naturelle, levures indigènes
Sans chaptalisation
Fermentation malolactique
Entretien mécanique des sols, zéro herbicide

Dosage 5g/L - Vendange 2015
Récolte matinale à maturité - Vendange manuelle
Vieillesse sur lies de 48 mois en cave à 12°C
Coteaux d'Hautvillers - Premier Cru

LES SENS

La robe est d'un or intense et profond. Cette cuvée est d'une complexité folle et d'une richesse incroyable grâce à un passage en fûts de chêne qui apporte un velouté caractéristique. Dans le verre, une effervescence régulière, fine et élégante.

Au nez, on découvre un vin riche, sur des notes gourmandes de pâtisserie, de fruits jaunes bien mûrs et d'épices. Une fin de bouche gourmande emplie de souplesse.

La bouche offre une attaque élégante, ronde, puis déroule son toucher soyeux, portée par une certaine salinité et une pointe de minéralité. La fin de bouche s'affirme avec une belle fraîcheur.

RECOMMANDATIONS

Température de service 9-10°C

La cuvée III accompagnera à merveille du homard, du caviar jeune ou un médaillon de lotte avec une sauce crémée aux girolles. Une cuvée gastronomique idéale pour accompagner une cuisine fine et sophistiquée.

CONDITIONNEMENT

Bouteille 75cL

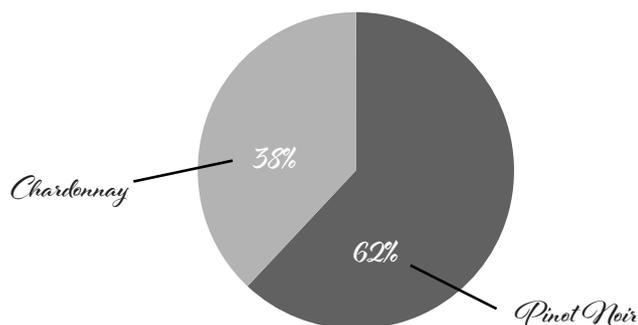


Cuvée III

Souple & gourmande

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. This cuvée is the result of the unique harvest of the 2015 vintage. Vinified and aged in oak barrels, it is exclusively composed of our parcel of Pinot Noir «Les coyères» and our parcel of Chardonnay «Les Guillemoines» planted respectively in 2000 and 1989.

ELABORATION



100% aging in oak barrel
Natural fermentation with indigenous yeasts
No chaptalization 10%
Malolactic fermentation
Mechanical soil maintenance with zero herbicides

Dosage 5g/L - Harvest 2015
Morning harvest at maturity - Manual harvest
Aging on lees for 48 months in the cellar at 12°C
Coteaux d'Hautvillers - Premier Cru



THE SENSES

The colour is intense and deep gold. This cuvée is of a crazy complexity and of an incredible richness thanks to a passage in oak barrels which brings a characteristic velvety. In the glass, a regular effervescence, fine and elegant.

On the nose, we discover a rich wine, on gourmet notes of pastry, ripe yellow fruits and spices. A gourmet end of mouth full of suppleness.

The mouth offers an elegant, round attack, then unfolds its silky touch, carried by a certain salinity and a hint of minerality. The end of the mouth asserts itself with a nice freshness.

RECOMMENDATIONS

Best served at a temperature of 9-10°C.

Cuvée III is a perfect accompaniment to lobster, young caviar or a monkfish medallion with a creamy girolle sauce. A gourmet cuvée ideal to accompany fine and sophisticated cuisine.

BOTTLING

Bottle 75cL