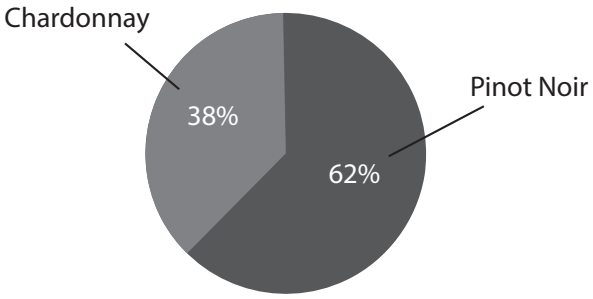
Cuvée IV

Souple & gourmande

CHAMPAGNE
JOSEPH DESRUETS
MAISON FONDÉE EN 1888

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 rond et puissant. Cette cuvée résulte de la récolte unique du millésime 2016.

ELABORATION



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

Dosage 3g/L - Vendange 2016
Récolte matinale à maturité - Vendange manuelle
Vieillissement sur lies de 72 mois en cave à 12°C
Coteaux d'Hautvillers - Premier Cru

ESPRIT de la CUVEE

En 2012, Matthias Desruets se lance dans la vinification en fût de chêne. De cette passion et après de longues années de travail acharné et de dégustations prometteuses nait la Cuvée IV. Summum de la gamme M&T collection, imaginé par les frères Desruets, la cuvée IV est un chef d'œuvre d'équilibre, d'exigence et de raffinement.

LES SENS

Ce vin rare est l'expression ultime du terroir d'Hautvillers : un équilibre subtil entre Pinot Noir et Chardonnay. La bouche offre une attaque élégante, ronde, puis déroule son toucher soyeux, portée par une certaine salinité et une pointe de minéralité. Des notes intenses d'agrumes confits, de fruits jaunes et d'amande grillée. La fin de bouche s'affirme avec une belle fraîcheur complétée par des arômes légèrement fumés, lui assurant une complexité dynamique et ciselée, typique du style Desruets.
La robe est d'un or intense et profond. Dans le verre, une effervescence fine, régulière et dynamique.

MILLESIME : caractéristiques de l'année

2016 a été une année compliquée, remplies d'incertitudes, une année où l'Homme a dû s'en remettre à la nature et lui faire confiance. Il en résulte un millésime marqué par une pluviométrie dense, d'une acidité élégante et rafraichissante.

RECOMMANDATIONS

Température de serivce 10-12° C, dans de grands verres à dégustation pour en sublimer la complexité aromatique.

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

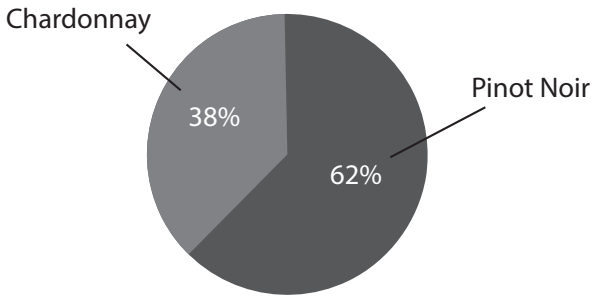
Cuvée IV

Light-bodied and gourmand

CHAMPAGNE
JOSEPH DESRUETS
MAISON FONDÉE EN 1888

A symbol of a unique century-old expertise in Champagne, each cuvée is rigorously pressed in the family oak press "Darcq Flamain" 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.

ELABORATION



Aged 100% in Champagne oak barrels
Natural fermentation, indigenous yeasts
No chaptalization
Malolactic fermentation
Mechanical soil maintenance, no herbicides

Dosage 3g/L - Harvest 2016
Morning harvest at maturity - Manual harvest
Ageing on lees for 72 months in the cellar at 12°C
Coteaux of Hautvillers - Premier Cru

SPIRIT of the CUVEE

In 2012, Matthias Desruets embarked on oak barrel winemaking. From this passion, and after many years of hard work and promising tastings, Cuvée IV was born. The pinnacle of the M&T collection, imagined by the Desruets brothers, Cuvée IV is a masterpiece of balance, exacting standards and refinement.

THE SENSES

This rare wine is the ultimate expression of the Hautvillers terroir: a subtle balance between Pinot Noir and Chardonnay. The palate offers an elegant, round attack, then unfolds its silky touch, carried by a certain salinity and a hint of minerality. Intense notes of candied citrus, yellow fruit and toasted almond. The finish asserts itself with a lovely freshness complemented by lightly smoky aromas, giving it a dynamic, chiseled complexity typical of the Desruets style.The color is a deep, intense gold. In the glass, a fine, regular and dynamic effervescence.

MILLESIME: features of the year

2016 was a complicated year, full of uncertainties, a year in which mankind had to rely on and trust nature. The result was a vintage marked by dense rainfall and elegant, refreshing acidity.

RECOMMENDATIONS

Best served temperature of 10-12° C, in tall tasting glasses to enhance the aromatic complexity.

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

ALCOHOL CAN DAMAGE YOUR HEALTH, PLEASE DRINK RESPONSIBLY