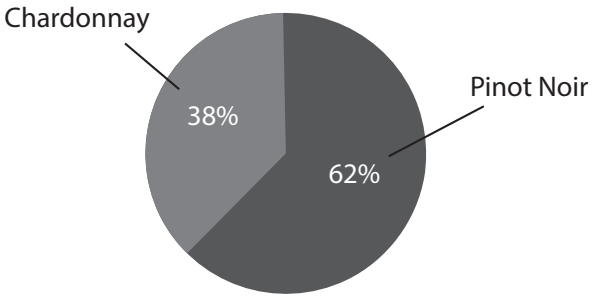
Cuvée IV

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