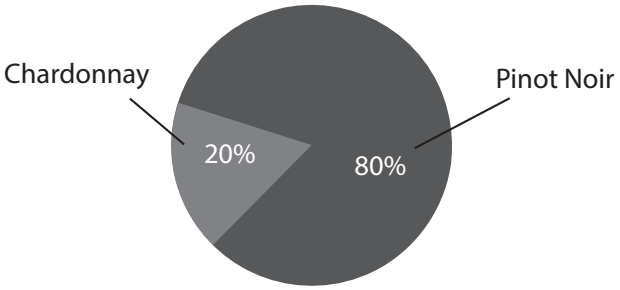
Cuvée Sybarite II

Gourmande & fruitée

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 ronds et puissants. La cuvée Sybarite II est née en 2016 de l'inspiration de Thomas Desruets, 6ème génération. Il décide avec son frère Matthias d'innover en laissant macérer dans la maie de notre pressoir les moûts avec la peau du raisin de manière à ce que les pigments naturels contenus dans les peaux colorent le jus.

ELABORATION



Elevage 12 mois en fût de chêne
Fermentation naturelle, levures indigènes
Sans chaptalisation
Fermentation malolactique
Entretien mécanique des sols, zéro herbicide

Dosage 3g/L - Vendange 2020
Récolte matinale à maturité - Vendange manuelle
Vieillissement sur lies de 60 mois en cave à 12°C
Coteaux d'Hautvillers - Premier Cru

LES SENS

La robe est légèrement saumonée. Dans le verre, une bulle fine et délicate.

Le nez fruité est mis en avant par des arômes de cerises.

Le palais, gourmand et généreux, apporte des arômes de rose et hibiscus en milieu de palais. La finale est longue et acidulée.

RECOMMANDATIONS

Température de service 9-10°C
C'est une cuvée idéale à déguster à l'apéritif avec des antipasti ou lors d'un repas avec une viande au grill. On peut également le consommer au dessert avec une mousse au chocolat noir.

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