

Baillette - Prudhomme CHAMPAGNE

Fiche Technique

Brut Réserve

Champagne de partage et de convivialité, la cuvée Brut Réserve exprime le mariage réussi de l'assemblage des trois cépages et des vins de réserve.

Harmonieuse et équilibrée, cette cuvée est le reflet du «savoir-faire Baillette-Prudhomme».

Cépages :

1/3 Pinot Noir

1/3 Pinot Meunier

1/3 Chardonnay

Terroir :

Montagne de Reims,

sol crayeux classé 1er Cru

Vinification :

Pressoir traditionnel en bois
(Coquard)

1ère fermentation en cuves
émaillées et inox

Assemblage 50% vins de réserve

Vieillessement de 3 ans en cave

Dégustation :

Œil : Robe jaune dorée très lumineuse. Effervescence vive alimentée par un beau cordon blanc.

Nez : Belle intensité aromatique. Bouquet soutenu aux arômes de fruits à chair blanche légèrement toastés. A l'aération, apparaissent des notes profondes qui soulignent la puissance des vins de réserve.

Bouche : Champagne très expressif. La cuvée Brut Réserve excelle par sa persistance en bouche à la fois ample et généreuse où s'entremêlent des notes fruitées puis briochées. Le dosage bien adapté s'efface au profit d'une finale riche, charpentée et bien structurée tout en laissant s'exprimer les fruits compotés.

Accords Mets-Vins : Cuvée élégante et spontanée particulièrement adaptée à l'apéritif. La délicatesse de ses arômes, aux accents fruités, délieront les papilles. C'est un champagne de tous les instants.

 Champagne
Jean Baillette-Prudhomme

4 rue de la Gare - 51500 Trois Puits
Tél : 03 26 82 37 14 - Fax : 03 26 82 91 35

Mail : contact@champagnejbp.com

www.champagnejbp.com

