

# Baillette - Prudhomme CHAMPAGNE

## Fiche Technique

**JP** Héritage

Le vieillissement des vins dans le traditionnel Fût de Chêne donne naissance à une cuvée haut de gamme. Ce Champagne séduit les amateurs par sa complexité aromatique où affleurent des touches subtiles de vanille et de brioche.

### Cépages :

80% Chardonnay  
20% Pinot Noir

### Terroir :

Montagne de Reims,  
sol crayeux classé 1er Cru

### Vinification :

Pressoir traditionnel en bois (Coquard)

1ère fermentation en cuves  
émaillées et inox

Elevage 12 mois en Fûts de Chêne

Assemblage de 3 millésimes

Vieillissement de 6 à 8 ans en cave.

Remuage manuel sur pupitre

**JP** 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](mailto:contact@champagnejbp.com)

[www.champagnejbp.com](http://www.champagnejbp.com)

### Dégustation :

**Œil** : La robe se présente jaune dorée. Des trains de fines bulles s'animent et finissent par former d'un joli cordon en surface.

**Nez** : Ce champagne d'une grande complexité aromatique révèle des notes d'élevage en fûts de chêne parfaitement fondues dans le fruité du vin. Des notes de noisette, de vanille et de biscuit viennent ensuite parfaire la finesse de l'expression. Après quelques minutes, la tenue à l'air est excellente et prouve le bel élevage de ce vin.

**Bouche** : L'attaque est droite. Tout en nuances, la bouche est dense et dévoile des arômes d'amande, de noisette et d'agrumes. Le dosage en sucre, discret, vient accompagner le léger mordant du vin. La finale, longue et structurée par de doux tanins, s'achève par des notes plus minérales. La belle matière donne du liant de l'attaque à la finale. On balance entre fraîcheur et vinosité, largeur et droiture, onctuosité et fermeté, sans jamais quitter le sentiment d'harmonie. Tout cela confère complexité et pureté au vin.

**Accords Mets-Vins** : Très apéritif, ce champagne sera servi, à température de la cave, entre 10 et 12 degrés de température dans un verre à vin. À table, il accompagnera les poissons gras et les viandes blanches en sauce. Les fromages gras (pâtes pressées, croûtes lavées) seront aussi de bons compagnons.

C'est un champagne destiné aussi bien aux consommateurs aguerris qu'aux curieux à l'affût d'authenticité et d'intensité.

