

# Baillette - Prudhomme CHAMPAGNE

## Fiche Technique

**JB** Memoris

À dominante de cépages noirs, ce Champagne excelle par sa puissance, sa maturité gustative et sa délicatesse. Par sa forte présence, cette cuvée s'épanouit au cours d'un repas et raffine les mets. Memoris est aussi un hommage à Maurice Baillette, le patriarche de la maison (Mémoire + Maurice = Memoris).

### Cépages :

80% Pinot Noir,  
20% Chardonnay

### Terroir :

Montagne de Reims,  
sol crayeux classé 1er Cru

### Vinification :

Pressoir traditionnel en bois (Coquard)

1er fermentation en cuve émaillées et inox

Assemblage de 3 millésimes

Vieillessement 5 ans en cave minimum

Remuage manuel sur pupitre

### Dégustation :

**Œil** : Robe jaune- brillant, bulles fines.

**Nez** : Bouquet séduisant de fruits mûrs complété d'une généreuse puissance. Nez complexe avec de la chaleur et de la nuance.

**Bouche** : La bouche est riche et équilibrée. Ce vin est caractérisé par une grande maturité aromatique. Les notes fruits secs confèrent de la structure et subliment ce vin ample et généreux. Associant rondeur et nervosité, la fin de bouche offre de la vinosité avec une complexité que seules les longues années de maturation en cave permettent d'obtenir. La finale reste fraîche.

**Accords Mets-Vins** : Présenté dans une bouteille spéciale, il sera la perle incontournable du repas. Memoris peut être dégusté à l'apéritif pour explorer toute sa palette aromatique mais il trouve parfaitement sa place au cours d'un repas grâce à sa puissance et sa vinosité. Riche en Pinot Noir, il s'allie à merveille aux volailles et se mariera parfaitement avec les plats en sauce. Il gardera toute sa perspicacité au moment du fromage.

**JB** 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)

