

# Baillette - Prudhomme CHAMPAGNE

## Fiche Technique

Millésime 2008

### Cépages :

Pinot Noir : 60%  
Pinot Meunier : 10%  
Chardonnay : 30%

### Terroir :

Montagne de Reims,  
sol argilo-calcaire classé 1er Cru

### Vinification :

Pressoir traditionnel en bois  
(Coquard)

1ère fermentation en cuves  
émaillées et inox

Vieillessement de 7 ans en cave

Liqueur d'expédition vieillie en fût de  
chêne

### Dégustation :

**Œil :** Ce Millésime 2008 présente une belle robe dorée. De petites bulles fines se croisent dans leur ascension pour donner un Champagne plein de vie et de pétulance.

**Nez :** Le nez délicat s'ouvre sur une élégante touche florale. Les parfums d'agrumes sur un fond de café s'effacent progressivement pour laisser éclore des notes beurrées qui soulignent une longue évolution en cave.

**Bouche :** La bouche révèle belle amplitude aromatique aux notes de pamplemousse et de pain grillé, habilement mise en valeur par le dosage. L'effervescence ardente apporte le tonus nécessaire pour accompagner la belle nervosité et la délicate minéralité du vin. Au réchauffement le vin est à l'épicentre de sa vinosité. La finale persistante, miellée et calcaire ponctue admirablement la dégustation et laisse un sentiment de netteté et de justesse.

**Accords Mets-Vins :** Ce millésime 2008 est très représentatif du caractère général de l'année, avec ce qu'il faut de dynamisme, de muscle et de minéralité en finale. Servi dans une flûte élancée, ce millésime 2008 s'épanouira entre 8 et 10 degrés de température. Sa vitalité et son profil aromatique le prédestinent aux accords marins. Réservez lui les poissons grillés ainsi que les crustacés. Ce Champagne intimiste s'adaptera parfaitement à une cuisine élaborée.

 Champagne  
**Jean Baillette-Prudhomme**

4 rue de la Gare - 51500 Trois Puits

Tél : 03 26 82 37 14

Fax : 03 26 82 91 35

contact@champagnejbp.com

www.champagnejbp.com

