

Vins et Santé

Numéro
Anniversaire
20 ANS

1995 - 2015



DUBOS.N.CO
EDITIONS

CHAMPAGNE JEAN BAILLETTE PRUDHOMME

Champagne Mémoris

Blanc Vendanges 2006 / 2007 / 2008

■ Nous sommes récoltants manipulateurs, vignerons indépendants, nous ne vinifions et n'élevons que notre récolte. La vendange est manuelle, la vinification traditionnelle. Tout le travail du vin, la mise en bouteille, la champagnisation sont effectuées dans nos caves.

■ 22,50€ - Vendanges manuelles - 80% Pinot Noir - 20% Chardonnay
- Elevage traditionnel - A déguster dès maintenant . 3 ans de garde.



■ Lumineuse parure blond doré brillant. Bouquet très persistante. D'emblée, le bouquet dévoile un riche éventail aromatique où l'on reconnaît la pêche, le minéral, le tilleul en fleur, le coing. Au palais, la rondeur domine avec juste assez d'acidité pour étayer des saveurs onctueuses de pain de coing, de brioche au beurre et de cannelle. Un Champagne original de notes minérales. Un Champagne original, l'apéritif, sur une côte de veau panée à la moutarde.

- IPT : 8,4
- 588 mg/l de polyphénols totaux.
- 75 kcal par verre de 10 cl.

4, rue de la Gare - 51500 Trois-Puits - Tél: 06 07 27 42 66 / 03 26 82 37 14 6 - Fax: 03 26 82 91 36
www.champagnejpb.com - mariefrancebaillette@yahoo.fr