



# CHAMPAGNE ABEL JOBART

BRUT RESERVE

**Assemblage** : 60 % Pinot meunier, 40 % Chardonnay

**Vendanges Parcelaires** : Les Marcelaines, Les Paradis

**Vieillessement** : 18 mois minimum

**Commentaires de dégustation** :

Nette minéralité dans ce mariage du Meunier et du Chardonnay. Un vin dans la fraîcheur de sa jeunesse, pouvant vieillir en cave ou à déguster dès maintenant en accompagnement d'une assiette d'écrevisses tout juste sorties de l'eau, ou d'un bouquet Breton cuit au court-bouillon

**Caractéristiques** :

- Vendanges 2020,2021 et vins de réserve de 2019
- Fermentation Malo Lactique effectuée
- Mise en bouteille : 05/2022
- Dégorgement : 02/11/2023
- Dosage : 11.20 g/l en MCR

