



CHAMPAGNE ABEL JOBART

MILLESIME 2018

Assemblage : 70 % Pinot Meunier
30 % Chardonnay

-Vendanges 2018 Parcelaire : La Plate Pierre, Les Rosières, La Loge

Commentaires de dégustation :

La surprise d'une belle fraîcheur après 5 ans de vieillissement.
Vin riche en arômes. Un très beau vin, pour déguster à table avec une poularde de Bresse aux Morilles, ou au fromage avec un Comté et une Abondance d'hiver

Caractéristiques :

- Fermentation Malo Lactique effectuée
- Mise en bouteille : 05/2019
- Dégorgement : 06/09/2023
- Dosage : 11.10 g/l en MCR

