



# CHAMPAGNE ABEL JOBART

## BRUT BLANC DE BLANCS 2019

**Assemblage** : 100 % Chardonnay (dont 50 % passé en fûts de chênes Champenois ayant entre 6 et 7 ans)

**Parcelles** : La Loge (POILLY), Les Barioles (SARCY) et Les Paradis (HERMONVILLE)

### Commentaires de dégustation :

Mélange de végétaux frais et d'agrumes, des arômes puissants de citron et de pomme Granny.

Servez-le avec une bourriche d'huitres ou un Turbot grillé accompagné d'un riz de Camargue.

De caractère vif après 5 ans de garde, il peut encore s'oublier en cave.



### Caractéristiques :

- Vendanges 2019 en Sélection parcellaire
- Fermentation Malo Lactique effectuée
- Mise en bouteille : 05/2020
- Dégorgement : 06/09/2023
- Dosage : 9.2 g/l en MCR
- Taille Chablis, Montagne de Reims, Vignes de 19 et 42 ans

