

# Saveurs Pétillantes

## MÉTHODE TRADITIONNELLE JEANDILLON

*BLANC DE BLANCS  
BRUT & DEMI-SEC*

Le Jeandillon est élaboré à partir du cépage noble de la Champagne : le Chardonnay

### Vignoble :

- Terroir:
- Cépage:
- Situation :

### Vendanges :

- Vendanges manuelles

### Commentaire de Dégustation :

- Couleur: Jaune pâle avec de fines bulles.
- Nez: Un bouquet de fleurs blanches.
- Bouche: Une harmonie de fruits secs.

### Vinification :

- Conservation du jus du pressurage inférieur à 1 bar de pression
- Température régulée, afin de conserver tous les arômes et la finesse du chardonnay
- Mise en bouteille
- Prise de mousse
- Mise sur pupitre et remuage.
- Stockage sur pointe au minimum 1 an avant le dégorgement.
- Dégorgement : expulsion naturelle du dépôt à l'aide de la pression que renferme la bouteille (5 bars)

### Conseil du Caviste

Température de service: Entre 6 et 8°C ; refroidir la bouteille dans un seau à glace. Conservation 2 à 3 ans.

Il se boit aussi bien en apéritif, avec ou sans crème, où il exprime toute sa fraîcheur et la finesse de ses arômes.

Il accompagne volontiers les desserts peu sucrés aux fruits (fraisiers) et différentes tartes.



