

LES INSOLITES



Cuvée Dulci Extra-Dry

FICHE DE CAVE

Cépages : 80% Meunier ; 20% Chardonnay

Dosage : 13.5 g/l

Vinification :

Pressurage mécanique faible pression sur pressoir ancestral.

Débourbage naturel.

Fermentation alcoolique en cuve béton.

Absence de passage au froid pour préserver les arômes.

Assemblage composé de vins de réserve.

Vieillissement sur lies pendant 24 mois.

NOTES DU SOMMELIER

C'est une cuvée à l'expression subtile et complexe, destinée à s'harmoniser avec la douceur des mets ou des desserts.

A l'apéritif elle conviendra aux amateurs de Champagne rond et souple.

PALMARES



2016
2015



2019 *
2017 *



Champagne E. Jamart & Cie - 13, rue Marcel Soyeux - 51530 Saint Martin d'Ablois - France _ Tél/Fax : 00 33 (0)3 26 59 92 78 -

mail : champagne.jamart@wanadoo.fr - Website : www.champagnejamart.com

SA au capital de 100 000 € - SIRET : 095 750 246 00019 - TVA : FR91095750246 APE : 1102A - Accises : FR93379E0090 - NM 222-001