

LES EXCEPTIONNELLES



Cuvée Tentation Extra-Brut

FICHE DE CAVE - MILLESIME 2012

Cépages : 40% Meunier ; 60% Pinot Noir

Dosage : 3.5 g/l

Vinification :

Pressurage mécanique faible pression sur pressoir ancestral.

Débourbage naturel.

Fermentation malolactique naturelle et complète.

Fermentation alcoolique en cuve béton.

Absence de passage au froid pour préserver les arômes.

Vieillissement sur lies pendant 9 ans.

NOTES DU SOMMELIER

Ce Champagne dévoile une robe jaune claire avec des reflets dorés et nacrés. La bulle est fine et crémeuse. Le nez est ouvert et généreux. On relève d'abord des arômes de fruits juteux à noyau (abricot, mirabelle...).

Lorsque le vin s'aère, apparaissent des senteurs confites d'écorce d'orange, des impressions mûres de miel et de compote. La bouche est ample et généreuse. On a une impression d'explosion des arômes, avec beaucoup de fraîcheur et une grande longueur en bouche que laisse le vin s'exprimer de longues secondes après la dégustation.

Cette cuvée séduit par sa générosité, son ampleur et son équilibre.

PALMARES



2017
2016 **



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