

LES INTEMPORELLES



Cuvée Volupté Brut

FICHE DE CAVE

Cépages : 100% Chardonnay

Dosage : < 7 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.

Assemblage composé de vins de réserve.

Vieillissement sur lies pendant minimum 24 mois.

NOTES DU SOMMELIER

Des nuances à la fois citrines et blondes qui dévoilent un vin abouti et complet.

Sa mousse blanche et sensuelle s'évanouit peu à peu et laisse un cordon régulier et vivant de bulles d'une extrême finesse. La bouche est gourmande et équilibrée, elle exprime des arômes de fruits juteux. Ce Champagne est un vin complet qui présente une large palette aromatique, sa fraîcheur le destine à l'apéritif, et en accompagnement des entrées, huîtres, fruits de mer et poissons.

PALMARES



2016



2018



2020
**



2020
2014

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