

PREMIER REGARD
BRUT

ESPRIT LIBRE
EXTRA-BRUT

MAGIE BLANCHE
BLANC DE BLANCS

CRAYONS DE VIGNE
ROSÉ

EXTASE
BLANC DE NOIRS

EXTASE ROSÉE
BRUT NATURE

EXTASE BOISÉE
MILLÉSIMÉ 2011

COTEAUX CHAMPENOIS
BLANC

RATAFIA
CHAMPENOIS

EXTASE ROSÉE BRUT NATURE MILLESIMO 2015



Bottiglia (750 ml) / Magnum (1500 ml) in astuccio litografato

ELABORAZIONE

- **L'ASSEMBLAGGIO**
94% di Chardonnay, 6% di vino rosso in Pinot Nero. 100% Cuvée.
- **CRUS (VILLAGGI)**
Provenienti dai migliori ceppi di vite situati sugli Côteaux Sud di Épernay (Vinaye Moussy) L'uva Chardonnay dà la nota di eleganza e finezza, l'uva Pinot Nero dà la rotondezza e la struttura al vino.
- **INVECCHIAMENTO E VINIFICAZIONE**
La nostra Cuvée Extase Rosée riposa in cantina almeno 36 mesi. Selezione minuziosa delle uve Chardonnay a maturità ottimale. *Zero dosage* cioè che ne fa il 1er Brut Nature della Maison Jean-Diot.

DEGUSTAZIONE

- **ALL'OCCHIO**
Rosé molto chiaro con delle belle brillanze.
- **AL NASO**
Primo naso su delle note di spezie fine, lievito, uva spina, biscotti e pepe verde.
- **IN BOCCA**
In bocca si dimostra molto teso e lineare con una struttura solida e voluminosa che si esprime con uno stile appurato e virile. Finale persistente e saporito tenendo sempre un carattere fermo.
- **ABBINAMENTI CONSIGLIATI CON I CIBI**
Cuvée de bella espressione che accompagna ammirabilmente sia i pesci alla griglia che la carne bianche.
- **LA PAROLA DEL "CHEF DE CAVE"**
Vino di aperitivo o durante la cena.
- **SERVIRE**
Per aperitivo, servire a 7-8 °C
A cena, servire a 10-12 °C.

Dégustation et commentaires réalisés par **Paolo Basso**,
Meilleur Sommelier 2013.

22 bis rue Roger Thomas • 51530 Vinay - France
Tél. +33 (0)3 26 51 27 62 • contact@champagne-jean-diot.fr • www.champagne-diot.fr

CHAMPAGNE

Jean Diot

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.