



Cuvée Jean RAGNOTTI MAGNUM

EXTRA-BRUT - MILLÉSIMÉ

MAGNUM (1500 ML) - COFFRET BOIS
ÉDITION LIMITÉE À 250 MAGNUMS

L'ÉLABORATION

- **ASSEMBLAGE**

1/3 MEUNIER , 1/3 PINOT NOIR, 1/3 CHARDONNAY

- **CRUS**

ISSUS DES COTEAUX SUD D'EPERNAY. ASSEMBLAGE DE PLUSIEURS
PARCELLES DE VIGNES DE PLUS DE 45 ANS.

- **VIEILLISSEMENT & VINIFICATION**

MILLÉSIME 2015

100% TÊTE DE CUVÉE

VINIFIÉE EN FÛT DE CHÊNE, SANS FERMENTATION MALOLACTIQUE.

DOSAGE : 3 G/L - EXTRA-BRUT

LA DÉGUSTATION

- **APPARENCE**

JAUNE OR DORÉ.

- **NEZ**

FRAIS AVEC UNE BELLE COMPLEXITÉ, ASSEZ OUVERT, SUR DES NOTES DE BRIOCHE FRAÎCHE PUIS
TOASTÉE, SUIVIE D'UNE LÉGÈRE NOTE DE CARAMEL.

- **BOUCHE**

BOUCHE FRAÎCHE ET FRANCHE, TRÈS AMPLE ET GOURMANDE : NOTE DE BRIOCHE TOASTÉE QUI
S'ÉVAPORE SUR DES NOTES DE SOUS BOIS, D'ÉPICES AINSI QUE DE CANNELLE ET MUSCADE FRAÎCHE.
LA BOUCHE EST LONGUE ET TENDUE.

- **LE MOT DU CHEF DE CAVES**

VIN D'EXCEPTION AUX CARACTÈRES PUISSANTS ET FINS À LA FOIS, OÙ L'ON DEVINE LES ARÔMES
BOISÉS TRÈS DISCRETS.

À L'APÉRITIF, SERVIR À 7-8 °C. À TABLE, À 10-12°C.



WWW.CHAMPAGNE-JEAN-DIOT.FR

CHAMPAGNE
Jean Diot

L'ABUS D'ALCCOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.