

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

COTEAUX CHAMPENOIS BLANC



Magnum (1500 ml) in cofanetto litografato
Produzione limitata a 150 Magnum / anno

ELABORAZIONE

- **L'ASSEMBLAGGIO**
100% di Chardonnay.
- **CRUS (VILLAGGI)**
Mono parcella (da un unico vitigno), raccolto a fine vendemmia per ottenere una maturità ottimale.
- **INVECCHIAMENTO E VINIFICAZIONE**
Affinamento in barrique per 9 mesi dalla vendemmia. Senza Malo. Imbottigliato solo in Magnum, questo vino fermo (non frizzante) non è filtrato, per la sua purezza e per i suoi aromi.

DEGUSTAZIONE

- **ALL'OCCHIO**
Giallo paglierino, riflessi argentei.
- **AL NASO**
Naso discreto agli aromi delicati di fiori bianchi, di lievito e di burro.
- **IN BOCCA**
Buono attacco sostenuto da una acidità vibrante, poi è più denso rilevando una leggera nota tannica che persiste in finale.
- **ABBINAMENTI CONSIGLIATI CON I CIBI**
Vino sorprendente che necessita un accordo ben calibrato per portare equilibrio ad acidità e tannini. La presenza di grasso e morbidezza è imperativa.
- **LA PAROLA DEL "CHEF DE CAVE"**
Per intenditori esigenti. Disponibile solo in Magnum e prodotto in una quantità limitata di 150 copie all'anno.

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

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

CHAMPAGNE
Jean Diot