

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
MILLESIME 2011

COTEAUX CHAMPENOIS
BLANC

RATAFIA
CHAMPENOIS

EXTASE BOISÉE

EXTRA-BRUT

MILLESIMO 2012

Bottiglia (750 ml) in astuccio litografato



ELABORAZIONE

- **L'ASSEMBLAGGIO**
33,3% di Chardonnay, 33,3% di Pinot Meunier, 33,3% di Pinot Nero.
- **CRUS (VILLAGGI)**
Provenienti di Moussy, comune vicino di Vinay, con la sua unica caratteristica dell'espressione del vitigno champenois Pino Nero.
- **INVECCHIAMENTO E VINIFICAZIONE**
Il nostro Champagne è interamente vinificato nei fusti di legno (rovere) proveniente dagli migliori produttori fusti francesi, dalla vendemmia fino all'imbottigliamento. Ciascun vitigno è vinificato separatamente, ed è solo all'ultimo momento che assembliamo gli 3 vitigni. Poi, aspettiamo 48 mesi per potere assaggiare questa bevanda per stimare la sua data ottimale di consumazione.
Dosaggio: Sans Malo, 7g/L.

DEGUSTAZIONE

- **ALL'OCCHIO**
Oro giallo intenso.
- **AL NASO**
Espressivo con note di aromi di spezie, pasticceria, foglie secche, cioccolato bianco e tocco tostato.
- **IN BOCCA**
Vivo in Bocca, strutturato e imponente con un tocco di carattere leggermente ossidante, finale sostenuto e aromatico con delle note di noci tostate e di ciliegina.
- **ABBINAMENTI CONSIGLIATI CON I CIBI**
Vino un po' stravagante fuori dai sentieri battuti che può accompagnare piatti di frutti di mare e piatti di pesce tipo pasta allo scoglio a pasta alle vongole. In accordo contrastato anche con antipasto di terra (affettati).
- **LA PAROLA DEL "CHEF DE CAVE"**
Vino di eccezione con caratteri potenti e fine allo stesso tempo, dove indoviniamo gli aromi boscaioli e discreti.
- **SERVIRE**
Per aperitivo, servire a 7-8 °C
A cena, servire a 10-12 °C.

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