



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



PREMIER REGARD BRUT

Bouteille (750 ml) • Demi-bouteille (375 ml) • Magnum (1500 ml)

L'ÉLABORATION

• ASSEMBLAGE

40 % de Chardonnay, pour l'élégance et la finesse, 20 % de Pinot Noir pour la rondeur et la structure et 40 % de Pinot Meunier pour le fruité.

• CRUS

Issus à plus de 75 % des Coteaux Sud d'Épernay, entre 15 et 25 % de vins de réserve sont utilisés pour pérenniser d'une année sur l'autre la qualité et le style de notre Brut *Premier regard*.

• VIEILLISSEMENT ET VINIFICATION

Notre champagne Brut *Premier regard* repose en cave un minimum de 30 mois, ce qui lui permet d'acquérir une plus grande maturité. Dosage : 8.5 g/L

LA DÉGUSTATION

• APPARENCE

Jaune paille léger, reflets argentés.

• NEZ

Nez délicat aux arômes de levures, d'agrumes, fleurs blanches et poivre vert.

• BOUCHE

Bouche fraîche et tendue, corps moyen, fraîcheur qui constitue le squelette du vin et finale avec touche d'amertume.

• ALLIANCE METS/VIN

Simple et polyvalent, accompagne les apéritifs.

• LE MOT DU CHEF DE CAVES

À l'apéritif, servir à 7-8 °C. À table, à 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

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

CHAMPAGNE
Jean Diot