

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



ESPRIT LIBRE EXTRA-BRUT

Bouteille (750 ml)

L'ÉLABORATION

• ASSEMBLAGE

40 % de Chardonnay pour l'élégance et la finesse, 40 % de Pinot Noir pour la rondeur et la structure et 20 % 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 Extra-brut *Esprit libre*.

• VIEILLISSEMENT ET VINIFICATION

Notre champagne Extra-brut *Esprit libre* vieillit en cave un minimum de 45 mois pour une qualité constante, apportant un vin de grande élégance. Dosage : 5 g/L

LA DÉGUSTATION

• APPARENCE

Jaune pâle, reflets argentés.

• NEZ

Belle complexité au nez sur des notes de poivre blanc. Agrumes confits, fumé et levures. Épuré, mais de grande finesse.

• BOUCHE

Bouche très ferme et directe avec un dosage très discret qui laisse place à l'expression d'un style viril. La finale est longue avec une belle rétro-olfaction épicée et d'agrumes.

• ALLIANCE METS/VIN

Belle cuvée expressive qui doit être appréciée avec des poissons en sauce ou à l'huile d'olive pour balancer la rigidité d'expression.

• LE MOT DU CHEF DE CAVES

A l'apéritif, servir à 7-8 °C. A 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