



JEAN MALLET CHAMPAGNE

CUVEE PRESTIGE

Assemblage : 30% Pinot Noir, 70% Chardonnay

Millésime de base : 2014

Proportion de vin de réserve : 0%

Cru : Baroville (Côte des Bar)

Degré alcoolique : 11,7% Vol

Dosage en sucre : 8,2g/L

Acidité totale : 5g/l H₂SO₄

Sulfites (SO₂ Total) : 37mg/L

Pression : 7,2bars

Vinification :

- Fermentation alcoolique à basse température (18°C et 20°C).
- Fermentation Malolactique en fin de fermentation pour stabilisation des vins.
- Elevage en cuve 8 mois avant tirage.
- 2^{ème} fermentation en bouteille selon méthode traditionnelle.
- Dosage avec une liqueur noble de chardonnay faite sur l'exploitation

Commentaire de dégustation :

Mousse fine, crémeuse, cordon bien présent

Nez brioiché, beurré

Fruits exotiques, mangue, ananas, impression boisée

Belle attaque citronnée





JEAN MALLET CHAMPAGNE

CUVEE PRESTIGE

Blend: 30% Pinot Noir, 70% Chardonnay
Yearly: Mainly 2014
Reserve wines rate: 0%
Location of the vineyard: Baroville (Côte des Bar)

Alcohol rate: 11,7% Vol
Sugar rate (dosage): 8,2g/L
Total acidity: 5g/l H₂SO₄
Sulfites (Total SO₂) : 37mg/L
Pressure: 7,2bars

Wine-making process:

- Low temperature alcoholic fermentation (18°C-20°C).
- Malolactic fermentation to stabilize wine.
- 8 month ageing in steel vats before bottling.
- Second fermentation carried out inside the bottles, according to traditional methods.
- Dosage: addition of a home-made chardonnay liquor.

Tasting comment:

Thin and creamy texture foam
Brioche and butter nose
Exotic fruit, mango, pineapple, woody flavor
Lovely lemon attack

