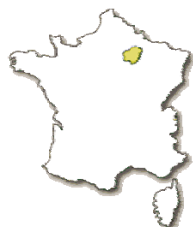


Champagne Brut Les Grands Nots



Champagne

- **Le vigneron** : Cyril Jeuniaux
- **Production annuelle moyenne** : 1 200 btl
- **Degré Alcoolique** : 12%/vol
- **Disponible en** : 75 cl
- **Cépage(s)** : 1/3 Pinot Meunier, 1/3 Pinot Noir et 1/3 Chardonnay
- **Type de Sol**: Argilo Calcaire
- **Rendement**: 65 hl/ha
- **Age des vignes** : 35 ans
- **Vendange** : 2003

Vinification:

Raisins cueillis manuellement en recherche d'un optimum sucre/acide dans la baie suivi d'un pressurage traditionnel
Fermentation alcoolique en fûts de chêne de 5 vins.
Fermentation malo-lactique entièrement réalisée

Elevage:

Elevage sur lies en fûts de 228 litres durant 6 mois suivi de la mise en bouteille sans filtration.
Dosage à 3g/L.



*« Robe jaune soutenue
Nez de fruits très murs, rancio.
Bouche ample, corpulente marquée par la chaleur de 2003... »*

Tenue et conservation

Conservation de 10 ans possible.



Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 10° C
Accompagne les escargots, un plat en sauce.



Récompenses :

- Guide Gerbert Dussert 2012
- COMMENDED (Recommandé) INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2012
- 88/100 Gilbert & Gaillard 2014

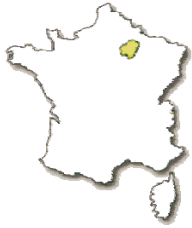


Le MOT DU VIGNERON :

*« La vinification et l'élevage en fûts
donne à cette cuvée une dimension
hors norme pour un champagne : du
gras, le soleil de 2003 qui
s'exprime... »*



Champagne Brut Les Grands Nots



Champagne

- **The winegrower** : Cyril Jeuniaux
- **Annual production** : 1 400 btles
- **% Alc.** : 12%/vol
- **Available in** : 75 cl
- **Grape Variety(ies)** : 1/3 Pinot Meunier, 1/3 Pinot Noir et 1/3 Chardonnay
- **Type of soil** : clay and limestone
- **Yield**: 65 hl/ha
- **Age of the vine**: 35 years
- **Harvest** : 2003

Vinification:

Grapes picked manually in search for an optimum sugar / acid in the berry follow-up of a traditional pressing
Alcoholic fermentation in oak barrels aged of 5 wines
Completely realized malo-lactic fermentation

Maturing:

On lees for 6 months in oak barrels of 228 liters follow-up of the bottling without filtration. 3g/L of sugar



«Steady yellow dress
Nose of fruits very walls, rancio.
Ample, corpulent mouth marked by the heat of 2003..»

Aging potential :
10 years possible



Culinary agreements :
To serve at 10° C
Good match with snails, a dish in sauce.



AWARDS :

- Guide Gerbert Dussert 2012
- COMMENDED (Recommandé) INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2012
- 88/100 Gilbert & Gaillard 2014



Winemaker comments ::

« The wine making and the breeding in barrels(trunks) gives to this vintage an exceptional dimension for a champagne: some fat, the sun of 2003 which expresses itself..»