

CHAMPAGNE JEAN HÛ

Didascalie BRUT

UN VIN DE CHAMPAGNE FRUITÉ ET GOURMAND



ÉLABORATION

Meunier: 55 %
Chardonnay: 20 %
Pinot Noir: 25 %

Assemblage: édition 2022
Vins de réserve: 20 %
Dosage: 6 g/litre

REPOS

Vieillessement sur lies: 36 mois (bouteille)
Potentiel de garde: 2 années



«Pour révéler tous les arômes des champagnes Jean Hû, nous vous suggérons de les déguster dans des verres élancés et moyennement galbés. La température de service idéale est de 8°C.»

ROBE

Didascalie Brut arbore une robe claire à l'aspect assez dense, de couleur or jaune très pâle avec des reflets jaune citron vif. La sensation visuelle annonce un vin de Champagne frais et nuancé.

NEZ

Au premier nez, Didascalie Brut évoque des notes de citron confit, de noisette, de chèvre-feuille, de beurre et de poire. Laissez-le s'aérer quelques minutes pour découvrir des notes d'amande, de coing, de prune, de pomme, de mûre et de cerise.

FRAGRANCES

Le contact dans le palais est souple et frais, accompagné par une effervescence crémeuse et fondue. Didascalie Brut développe une matière fruitée pulpeuse et croquante, soutenue par une acidité citronnée zestée. Le milieu de bouche est orchestré par une minéralité sablo-argileuse qui confère de la souplesse, de la mâche, de la salinité iodée. La puissance vineuse de notre vin de Champagne est tempérée par le dosage à 6 g/l qui accompagne une fraîcheur zestée. La finale est tendre et accessible.

ACCORDS METS/CHAMPAGNE

- Thon à l'unilatéral, fondue de pousses d'épinards et purée de panais, beurre rouge
- Chou frisé farci à la viande, romarin et graisse de canard, cuit au bouillon de légumes
- Filet de canard aux raisins rôtis et polenta crémeuse au romarin

FORMAT(S) DISPONIBLE(S)

- Bouteille : 75 cl
- Demi-bouteille : 37,5 cl

CHAMPAGNE JEAN HÛ

29 rue d'Argenteuil - 51700 Vincelles - France
Tél. : +33 (0)3 26 58 85 16 - Mob. : +33 (0)6 81 56 27 19
contact@champagnejeanhu.fr

www.champagnejeanhu.fr



@champagnehu



@champagnejeanhu



@louis-mouton

«Domaine certifié Haute Valeur Environnementale» et «Viticulture Durable en Champagne» depuis 2020.



EARL Jean Hû au capital de 448 580 € - N° TVA : FR 035 1211 5668
N° SIREN : 512 115 668 - RCS Reims 512 115 668

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