

CHAMPAGNE JEAN HÛ



Didascalie

EXTRA-BRUT

UN CHAMPAGNE FRUITÉ ET MINÉRAL
AVEC UN BEL ÉQUILIBRE

ÉLABORATION

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

Assemblage: édition 2022
Vins de réserve: 20%
Dosage: 3,5 g/litre

REPOS

Vieillissement 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 Extra-Brut dévoile une robe à l'aspect clair et fluide, de couleur or jaune pâle aux reflets jaune citron.

NEZ

Le premier nez évoque des notes de pomme, de crème, de fleurs d'acacia, d'arachide, d'amande massepain, de citron. Après quelques minutes, le vin dévoile des notes de nougat, de pralin, de beurre, de coing, de figue, de cassis, de prune, de pomelo et de cumin.

FRAGRANCES

Le premier contact en bouche est souple et frais. Didascalie Extra-Brut développe une matière fruitée pulpeuse et croquante, soutenue par une acidité de pomelo et de fruits charnus. Le milieu de bouche est orchestré par une minéralité sablo-argileuse qui confère de la souplesse et de la mâche. L'ensemble exprime une vinosité finement enrobée par la substance fruitée. La finale élancée se montre aérienne et délivre une matière sèche savoureuse.

ACCORDS METS/CHAMPAGNE

- Tartare aux deux saumons, grenade et avocat
- Ravioles de foie gras aux cèpes
- Mijoté de « sot l'y laisse » de dinde au safran et paprika, tagliatelles
- Tartare de noix de bœuf au couteau, frites de patates douces

FORMAT(S) DISPONIBLE(S)

- Bouteille : 75 cl

CHAMPAGNE JEAN HÛ

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

www.champagnejeanhuhu.fr



@champagnehu



@champagnejeanhuhu



@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