

CHAMPAGNE JEAN HÛ



Pavane

BRUT

UN VIN MATURE ET GOURMAND

ÉLABORATION

Meunier: 60%
Chardonnay: 20%
Pinot Noir: 20%

Assemblage: édition 2020
Vins de réserve: 30%
Dosage: 6 g/litre

REPOS

Vieillissement sur lies : 48 mois (bouteille, magnum)
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

Pavane présente une robe délicatement teintée de couleur or jaune pâle aux reflets jaune vert profonds.

NEZ

Au nez, Pavane révèle des notes de noisette, de crème de citron, d'amande et de torréfaction. Le vin s'ouvre au fil des minutes offrant des notes de biscuit, de mûre, de fraise et de poivre de Sichuan.

FRAGRANCES

Au palais, une texture souple et fraîche se déploie autour d'une effervescence crémeuse et fondu. Pavane exalte une matière fruitée pulpeuse soutenue par une acidité citronnée. Le milieu de bouche est orchestré par une minéralité sablo-argileuse qui confère de la souplesse, de la salinité et de la gourmandise. L'apport des vins de réserve apporte un peu d'évolution aromatique et de patine. La finale fondante se montre accessible et fruitée, juste relevée par quelques accents épices.

ACCORDS METS/CHAMPAGNE

- Filet de turbot, écrasé de céleri et jus d'oignons
- Pavé de cabillaud rôti, citron confit et barigoule de fenouil
- Suprêmes de poulet, frites au four et crème aux zestes de citron confit
- Fondu au Beaufort, comté, emmental

FORMAT(S) DISPONIBLE(S)

- Bouteille : 75 cl
- Magnum : 150 cl
- Jéroboam : 300 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@champagnejeanhuh.com

www.champagnejeanhuh.com



@champagnejeanhuh



@champagnejeanhuh



@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