

CHAMPAGNE JEAN HÛ

Arcanothèque - A.18

MILLÉSIME 2018

BRUT

UNE COLLECTION DE CHAMPAGNES DE CARACTÈRE
EXTRAIT DES ENTRAILLES DE NOTRE TERROIR

ÉLABORATION

Meunier: 100 %

Assemblage: édition 2018

Dosage: 3 g/litre

Édition limitée : 698 flacons

Bouteilles et coffrets numérotés

REPOS

Vieillessement sur lies : 48 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

Arcanothèque - A.18 s'habille d'une robe lumineuse de couleur jaune pâle aux reflets jaune vifs.

NEZ

Le premier nez illustre parfaitement l'expression du meunier sur sable avec des notes aromatiques d'orange, de fleur d'orange, de clémentine, de raisin frais et d'embruns marins. Au fil des minutes, le vin évolue vers des notes de kumquat et d'eau de mer littorale.

FRAGRANCES

Arcanothèque A.18 présente une matière fruitée pulpeuse soutenue par une acidité orangée à la fraîcheur saisissante. Le milieu de bouche est fluide et bien salin avec un retour aromatique sur les zestes d'agrumes de grande précision. C'est un jus pur et net, sapide et délicat qui s'apprête à rayonner dans une finale tendue, souple et saline.

ACCORDS METS/CHAMPAGNE

- Un saumon mariné, des Saint-Jacques ou des poissons fins avec une réduction de jus de clémentine

- Un chèvre frais

FORMAT(S) DISPONIBLE(S)

- Bouteille et coffret numérotés : 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@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.