



CHAMPAGNE E.JAMART &Cie
Rue des Remparts du Nord
51530 ST MARTIN D'ABLOIS

Tel: 00.33 (0)3 26.59.92.78
champagne.jamart@wanadoo.fr

E. Jamart & Cie

51530 SAINT MARTIN D'ABLOIS
Près d'Épernay

Cuvée « Dulci » Extra-Dry

Cépages : 20% Chardonnay, 80% Meunier

Dosage : 13.5 gr/L

Mode d'élaboration :

La première fermentation alcoolique et la fermentation malolactique se déroulent dans les cuves. Après avoir filtré, nous réalisons l'assemblage ainsi que la mise en bouteille. La seconde fermentation alcoolique a lieu dans la bouteille.

Personnalité du Vin :

Tendre et fruitée la Cuvée « **DULCI** » EXTRA DRY est un compromis entre le brut et le demi-sec.

C'est une cuvée à l'expression subtile et complexe, destinée à s'harmoniser avec la douceur des mets ou des desserts

A l'apéritif elle conviendra aux amateurs de Champagne rond et souple.

Médaille d'Or
Gilbert & Gaillard
2015 / 2016

