



## CHAMPAGNE

*E. Jamart & Co.*

### Cuvée « Volupté » Brut

Cépages : 100% Chardonnay

Dosage : <7 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

Ce champagne présente des nuances à la fois citrines et blondes qui dévoilent un vin abouti et complet. Sa mousse blanche et sensuelle s'évanouit peu à peu et laisse un cordon régulier et vivant de bulles d'une extrême finesse.

La bouche est gourmande et équilibrée, elle exprime des arômes de fruits juteux (pêche) Cette cuvée est tout en nuance et en fraîcheur, avec une finale douce et suave.

Ce Champagne est un vin complet qui présente une large palette aromatique, sa fraîcheur le destine à l'apéritif, et en accompagnement des entrées, huîtres, fruits de mer et poissons. C'est également un vin de séduction.

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

Médaille de Bronze  
DECANTER 2015



Gault Millau  
2014  
2015  
2016



Féminalise  
2014

