



# JAZZ

BY CHAMPAGNE PHILBERT

## 100 % PINOT NOIR

Issu exclusivement du village de Rilly la Montagne, la production de cette cuvée est définie par tout un travail de sélection à chaque étapes de l'élaboration, qui donne une identité particulière à notre cuvée Jazz.



### Elaboration

100 % pinot noir  
Originare de notre vignoble HVE du terroir de Rilly-la-Montagne  
Sol argilo-calcaire sur craie en profondeur  
Vinification en cuves inox  
Fermentation malolactique bloquée  
Maturation sur lies / en cave : 84 mois  
Dosage : 0 g/l non dosé

### Format disponible

Bouteille 75 cl

### Temps de garde recommandé

3 ans

#### Mot de l'élaborateur :

Pour cette cuvée, nous recherchons le pinot noir le plus naturel possible, afin qu'il révèle toutes son aromatique et le terroir dont il est issu .

---

#### Notes de dégustation



Robe sable à légers reflets orangés



Minéral à l'ouverture, évoque à l'aération des fruits secs



Séveuse, dominée par les fruits secs, finale vigoureux, tension omniprésente



Par **Dubois Yannick**, directeur et élaborateur de la Maison Philbert