



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