



JEAN MALLET CHAMPAGNE

CUVEE GRANDE RESERVE

Assemblage : 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay

Millésime de base : 2016

Proportion de vin de réserve : 80%

Cru : Baroville (Côte des Bar)

Degré alcoolique : 12,1% Vol

Dosage en sucre : 7,7g/L

Acidité totale : 4,8g/l H₂SO₄

Sulfites (SO₂ Total) : 76mg/L

Pression : 7,4bars

Vinification :

- Fermentation alcoolique à basse température (18°C et 20°C).
- Fermentation Malolactique en fin de fermentation pour stabilisation des vins.
- Elevage en cuve 18 mois avant tirage.
- 2^{ème} fermentation en bouteille selon méthode traditionnelle.
- Dosage avec une liqueur noble de chardonnay faite sur l'exploitation

Commentaire de dégustation :

Mousse bien présente, cordon

Nez noisette, noix, touche tanique et notes d'agrumes

Charpente en bouche avec rappel des fruits secs

Légère salinité en finale





JEAN MALLET CHAMPAGNE

CUVEE GRANDE RESERVE

Blend: 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Year: mainly 2016
Reserve wines rate: 80%
Location of the vineyard: Baroville (Côte des Bar)

Alcohol rate: 12,1% Vol
Sugar rate (dosage): 7,7g/L
Total acidity: 4,8g/l H₂SO₄
Sulfites (Total SO₂) : 76mg/L
Pressure: 7,4bars

Wine-making process:

- Low temperature alcoholic fermentation (18°C-20°C).
- Malolactic fermentation to stabilize wine.
- 18 month ageing in steel vats before bottling.
- Second fermentation carried out inside the bottles, according to traditional methods.
- Dosage: addition of a home-made chardonnay liquor.

Tasting comment:

Well present foam
Hazelnut nose, Nut, tannic touch and citrus fruit notes
Well-structured in mouth with dried fruit recall
Slight salinity at the end

