



JEAN MALLET
CHAMPAGNE

CUVEE BRUT TRADITION

Assemblage : 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay

Millésime de base : 2011

Proportion de vin de réserve : 30%

Cru : Baroville (Côte des Bar)

Degré alcoolique : 11,8% Vol

Dosage en sucre : 8,2g/L

Acidité totale : 4,5g/l H₂SO₄

Sulfites (SO₂ Total) : 39mg/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 8 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 généreuse, très fine

Belles notes de fruits secs : noisette, amande

Touche zestée, agrume, citron meringué

Attaque ample en bouche, belle vivacité

Finale harmonieuse et équilibrée





JEAN MALLET CHAMPAGNE

CUVEE BRUT TRADITION

Blend: 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Year: mainly 2011
Reserve wines rate: 30%
Location of the vineyard: Baroville (Côte des Bar)

Alcohol rate: 11,8 % Vol
Sugar Rate: 8,2g/L
Total Acidity: 4,5g/l H₂SO₄
Sulfites (Total SO₂) : 39mg/L
Pressure: 7,4bars

Wine-making process:

- Low temperature alcoholic fermentation (18°C-20°C).
- Malolactic fermentation to stabilize wine.
- 8 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:

Generous and thin foam
Lovely note of dried fruit: hazelnut, almond
Zest flavor, citrus fruit, and lemon meringue
Wide attack, Beautiful vivacity
Harmonious and well-balanced end

