

CHAMPAGNE  
**JEAN DE LA FONTAINE**

**LA MAJESTUEUSE**

BRUT – MILLÉSIMÉ 2008



Questo “maestoso” Champagne è elaborato con le nostre migliori uve di Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier. La Majestueuse possiede un bouquet sottile e raffinato.

**VITIGNI:**

70 % Chardonnay (il 35% viene vinificato in fusti di rovere), 20 % Pinot Nero, 10 % Pinot Meunier.

**ANNATA:**

2008.

**PROVENIENZA:**

7 villaggi della Valle della Marna.

**CARATTERISTICHE:**

Espressivo, armonioso, raffinato.

**VINIFICAZIONE:**

Questo 100 % “Coeur de Cuvée” esprime tutte le qualità del Chardonnay della Valle della Marna, È una bella alleanza tra acciaio inox e legno.

**INVECCHIAMENTO:**

6 a 10 anni in cantina.

**FORMATO DISPONIBILE:**

Bottiglia (750 ml).

**ABBINAMENTO:**

Anatra all'arancia, scaloppine ai funghi o bignè all'ananas.