



CHAMPAGNE
G·DESJARDIN
CHRONIQUE FAMILIALE DEPUIS 1880

Cuvée DUO DE PINOTS Blanc de Noirs- Extra-Brut -1^{er} Cru

Ce champagne or mâtiné avec son joli chemin de bulles vous fera découvrir les cépages emblématiques de notre Terroir. Son nez puissant aux arômes suaves laissera au dégustateur une bouche tendue aux notes briochées et toastées.

○ LE VIN

- 90 % Pinot Noir, 10 % Meunier
- Millésime 2019
- Fermentation alcoolique et malolactique en cuves inox

○ LES BULLES

- Mise en bouteille : Avril 2020
- Dégorgement : 17 juillet 2024
- Liqueur d'expédition dosée à 3 g/l
- Production disponible en bouteilles (75cl)

○ NOTRE EXPLOITATION

Vignerons passionnés et engagés, notre exploitation familiale est certifiée viticulture biologique depuis août 2024. Notre Terroir 1^{er} Cru est situé sur Jouy-les-Reims où le Pinot Meunier domine et à Ecueil où le Pinot Noir est le roi.

Le travail de nos vignes et la qualité de nos raisins sont placés au cœur de nos préoccupations car c'est la clé pour élaborer un champagne à la hauteur de nos attentes et de notre Terroir.

Apprendre, se perfectionner, exceller entre tradition et innovation: voilà ce qui nous anime chaque jour pour que vous viviez l'expérience de nos champagnes, de notre passion !



Champagne G. DESJARDIN
SARL GROSS DESJARDIN
15, rue des plantes-51390 Jouy-Les-Reims
03.26.49.75.03
www.champagne-gross.com
mail: info@champagne-gross.com