CHAMPAGNE
G·DESJARDIN
CHRONIQUE FAMILIALE DEPUIS 1880

Cuvée PATIENCE - Extra-Brut - 1er Cru

Elaboré à partir de nos 3 cépages : Pinot Meunier, Pinot Noir et Chardonnay, ce champagne à la robe brillante et au cordon persistant ravira vos apéritifs et moments festifs avec son nez frais et fruité et sa bouche éclatante sur le fruit croquant.

○ LE VIN

- 48 % Pinot Meunier, 28 % Pinot Noir, 24 %Chardonnay
- Vendange 2019 dont 31 % de vins de réserve
- Fermentation alcoolique et malolactique en cuves inox

○ LES BULLES

- Mise en bouteille : Avril 2020
- Dégorgement : 11 juillet 2024
- Liqueur d'expédition dosée à 4 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 1er 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 !

Our stories can be read between the bubbles · Nos histoires se lisent entre les bulles

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