



CHAMPAGNE  
**G·DESJARDIN**  
CHRONIQUE FAMILIALE DEPUIS 1880

## Cuvée Blanc de Blancs Nos fûts de chêne – 1<sup>er</sup> Cru

Cette cuvée est teintée de rareté et d'exception sur notre Terroir en mettant en lumière nos chardonnays. Ce Blanc de Blancs à la couleur légèrement ambrée laisse apparaître un cordon de fines bulles et libère des arômes de citron confit. Vin tendu et dynamique, c'est un éclat d'agrumes en bouche souligné par une finale boisée.

### ○ LE VIN

- 100 % Chardonnay
- Millésime 2020
- Vinification en Fûts de chêne de 228 l pendant 7 mois
- Fermentation alcoolique et malolactique en fûts
- Parcelles situées sur les coteaux de Jouy-les-Reims

### ○ LES BULLES

- Mise en bouteille : Avril 2021
- Dégorgement : 11 juillet 2024
- Liqueur d'expédition dosée à 2 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<sup>er</sup> 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 !

Pour magnifier notre Terroir, mettre en lumière nos cépages et notre travail rigoureux, nous avons choisi pour certaines cuvées de les vinifier en fûts de chêne. Travail initié en 2020, cet essai concrétisé à quelques exemplaires a laissé de belles promesses et surtout notre volonté de poursuivre cette méthode de vinification qui vient porter nos vins.



Champagne G. DESJARDIN  
SARL GROSS DESJARDIN  
15, rue des plantes-51390 Jouy-Les-Reims  
03.26.49.75.03  
[www.champagne-gross.com](http://www.champagne-gross.com)  
mail: [info@champagne-gross.com](mailto:info@champagne-gross.com)