



JAZZ

BY CHAMPAGNE PHILBERT

100 % PINOT NOIR

Issu exclusivement du village de Rilly la Montagne, la production de cette cuvée est définie par tout un travail de sélection à chaque étapes de l'élaboration, qui donne une identité particulière à notre cuvée Jazz.



Elaboration

100 % pinot noir

Originaire de notre vignoble classé premier cru de la Montagne de Reims

Sol argilo-calcaire sur craie en profondeur

Vinification en cuves inox

Fermentation malolactique bloquée

Maturation sur lies / en cave : 72 mois

Quantité limitée : 3000 bouteilles

Dosage : 0 g/l non dosé

Format disponible

Bouteille 75 cl

Récompense

88/100 Gault & Millau 2025



Temps de garde recommandé

3 ans

Mot de l'élaborateur :

Pour cette cuvée, nous recherchons le pinot noir le plus naturel possible, afin qu'il révèle toute son aromatique et le terroir dont il est issu .

INGREDIENTS
/ NUTRITION



E (100ml):
302kJ / 75kcal

Notes de dégustation



Robe sable à léger reflets orangés



Minéral à l'ouverture, évoque à l'aération des fruits secs



Séveuse, dominée par les fruits secs, finale vigoureux, tension omniprésente



Filet de boeuf juste rôti, jambon italien (Parme; San Daniele)



Par **Dubois Yannick**, directeur et élaborateur de la Maison Philbert