J.M. TISSIER
CHAMPAGNE
À CHAVOT-COURCOURT

Terre de passion depuis 1931

« Une invitation au plaisir des sens »

DIOGÉNIS VINTAGE 2015 – Blanc de blancs

Caractéristiques techniques

Cépages & terroir : 100% Chardonnay provenant de Cuis, Cramant et Pierry 1er cru – Chavot
Vinification : Vendange manuelle avec tri rigoureux du raisin dans les vignes. Elevage partiel en fût de chêne.
Dégorgement : A la volée – Bouchon en liège traditionnel.
Vieillissement : 36 mois et plus en cave.
Dosage : 6 à 7 gr/L.
Flaconnage : Bouteille de 75 cl.

Personnalité du Vin

Œil : La robe est couleur jaune paille claire, de bel éclat avec un fin cordon de petites bulles.
Nez : Nez intense de levures, poivre vert, fumé, agrumes et poire williams, qui s'épanouit et gagne en puissance.
Bouche : Au palais le vin est aérien, la finale est longue, puissante, étoffée et savoureuse avec une grande finesse.

L'idée culinaire de Marie-Christine

Belle cuvée distinguée qui sera à l'aise avec des plats soignés d'une cuisine fine à base de poissons et volailles.
A servir par exemple avec un carpaccio de daurade sauce Raifort.

Dégustation au domaine J.M. TISSIER
de la gamme Terroir & Premium
par Paolo Basso
Meilleur Sommelier du Monde

Vente directe à la propriété. Visite de cave et dégustation sur rendez-vous.
Pour découvrir le Champagne J.M. TISSIER, rendez-vous à Chavot-Courcourt !
CONTACT : 9 rue du Général Leclerc – 51530 CHAVOT-COURCOURT – Tél : +33 (0)3 26 54 17 47
contact@champagne-jm-tissier.com – www.champagne-jm-tissier.com
CHAMPAGNE J.M. TISSIER -51530 CHAVOT-COURCOURT – France –RM -95224
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
L'alcool ne doit pas être consommé par les femmes enceintes. La vente d'alcool est interdite aux mineurs.