



JEAN DIOT - VINAY CHAMPAGNE, FR ESPRIT LIBRE EXTRA BRUT



DRUIF & WIJN

CHARDONNAY, PINOT MEUNIER, PINOT NOIR

Jean Diot Champagne Esprit Libre Extra Brut heeft een strak en elegant smaakprofiel met frisse aroma's van groene appel, citroen en subtiële bloemige noten. De wijn biedt een levendige zuurgraad en een delicate mousse, met hints van brioche en lichte mineraliteit. De extra brut stijl heeft een laag suikergehalte, wat bijdraagt aan de droge, verfijnde afdronk. Perfect als aperitief of bij lichte, verfijnde gerechten.

VINIFICATIE

DE Esprit Libre Extra Brut ondergaat traditionele vinificatie met een focus op puurheid en finesse. Na een zorgvuldige persing fermenteren de druiven in roestvrijstalen tanks om de frisse fruittonen te behouden. De champagne ondergaat een tweede gisting op fles en rijpt op de fijne gisten gedurende minimaal 36 maanden.

ALCOHOL % 12%		
pH 3.5	RESIDUAL SUGAR (G/L) 5.0	TOTAL ACIDITY (G/L) 8.5



WITTE PEPER | CITRUS |
ROKERIG | GEBALANCEERD