



## JEAN DIOT - VINAY CHAMPAGNE, FR PREMIER REGARD BRUT





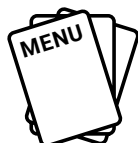
### DRUIF & WIJN

CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIER  
Jean Diot Champagne Premier Regard heeft een fris en verfijnd smaakprofiel met aroma's van citrus, groene appel, en subtiele florale tonen. De wijn biedt een verfrissende zuurgraad, een delicate mousse, en een lange, minerale afdronk. Perfect als aperitief of bij lichte gerechten.

### VINIFICATIE

De druiven, voornamelijk Chardonnay, Pinot Noir, en Pinot Meunier, worden zorgvuldig geselecteerd en geperst. Na de eerste fermentatie volgt een rijping op de fijne gisten, wat de wijn zijn complexe aroma's en zachte textuur geeft. De champagne rijpt enkele jaren in de kelders voordat hij wordt gedegorgeerd en klaargemaakt voor verkoop, wat bijdraagt aan zijn finesse en verfijnde smaakprofiel.

ALCOHOL % <b>12%</b>		
pH <b>3.1</b>	RESIDUAL SUGAR (G/L) <b>8.5</b>	TOTAL ACIDITY (G/L) <b>6.5</b>



DELICAAT | GIST | BRIOCHE |  
ROMIG