



CHAMPAGNE

MAISON J.MARIE FEVRIER

« Brut Sélection »

Producteur : Un domaine aubois implanté au sud de Bar-sur-Seine. Installé à sa tête en 1971, Jean-Marie Février représente la 3^e génération de viticulteurs. Il a commercialisé ses premières bouteilles en 1985. Épaulé depuis 1995 par ses fils Arnaud et Stéphane, il cultive 22 ha et a pris le statut de négociant.

Cépages : 60% Pinot Noir – 40% de chardonnay

Sols : Argilo calcaire

Dégustation : Vous serez agréablement surpris par l'équilibre de ce vin, fines bulles et chardonnay parfumé

Accords : A déguster vers 9-10°C, ce Champagne accordera parfaitement apéritifs entre amis, vos accords avec du gravlax de saumon ou de truite au baie rouge et tartelette à la fraise

