

# CHAMPAGNE

## MAISON J. MARIE FEVRIER

### « Sélection »

**Producteur :** Un domaine aubois implanté au sud de Bar-sur-Seine. Installé à sa tête en 1971, Jean-Marie Février représente la 3<sup>e</sup> 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 :** 90 % Pinot Noir / 10 % Chardonnay

**Sols :** Argilo calcaire

**Dégustation :** Note beurrée, la bulle est fine, bouche tout en tension, crémeux finement citronné.

**Accords :** A déguster vers 16-18°C avec de la volaille de caractère, viandes rouges braisées, pièce d'agneau, fromage à pâte fleuries. A boire ou à garder pendant 5 ans

