



CHAMPAGNE

MAISON J.MARIE FEVRIER

« Millésime »

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 : 50% Pinot Noir – 50% Chardonnay

Sols : Argilo calcaire

Dégustation : Notes vanillé, légèrement toasté, ce millésime permet de capter l'évolution des plus champagnes plus jeunes de la gamme J.M Février

Accords : A déguster vers 9-10°C, ce Champagne accordera avec culots certains fromage à pâte filés, comme les mozzarella ou burrata.

