



# CHAMPAGNE

## MAISON J.MARIE FEVRIER

### « Réserve »

**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 :** 60% Pinot Noir – 40% de chardonnay

**Sols :** Argilo calcaire

**Dégustation :** Agréablement surpris par l'équilibre de ce vin, fines bulles et chardonnay parfumé

**Accords :** A déguster vers 9-10°C, ce Champagne accordera parfaitement vos plats de crustacés, petites crevettes, huîtres, et pavé de Saumon en plancha.

