



JEAN DIOT - VINAY CHAMPAGNE, FR MAGIE BLANCHE BLANC DE BLANCS BRUT



DRUIF & WIJN

CHARDONNAY

De Blanc de Blancs heeft een fris en elegant smaakprofiel, met levendige tonen van citrus, witte bloemen, en groene appel. De wijn is gemaakt van 100% Chardonnay, wat zorgt voor een verfijnde zuurgraad en een subtiele mineraliteit. In de mond biedt het een romige textuur met hints van brioche en een lange, frisse afdrank. Perfect voor liefhebbers van pure en delicate champagnes.

VINIFICATIE

Jean Diot Champagne Magie Blanche Blanc de Blancs wordt exclusief gemaakt van Chardonnay-druiven, afkomstig van zorgvuldig geselecteerde wijngaarden. De wijn ondergaat een traditionele vinificatie, waarbij de eerste fermentatie in roestvrijstalen tanks plaatsvindt om de frisheid en fruitige aroma's te behouden. Na de assemblage volgt een tweede gisting op fles, met een rijping op de fijne gisten gedurende minimaal 36 maanden.



ALCOHOL %

12%



pH

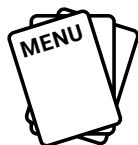
3.1

RESIDUAL SUGAR (G/L)

8

TOTAL ACIDITY (G/L)

6.5



BOTERKOEKJES | GRASSIG |
STEVIG | NOTEN