

CHAMPAGNE JEAN HÛ

Didascalie DEMI-SEC

UN CHAMPAGNE SINGULIER OÙ LA FRAÎCHEUR
NATURELLE DOMINE



ÉLABORATION

Meunier: 60%
Chardonnay: 20%
Pinot Noir: 20%

Assemblage: édition 2018
Vins de réserve: 20%
Dosage: 32 g/litre

REPOS

Vieillessement sur lies: 24 mois (bouteille)
Potentiel de garde: 2 années



«Pour révéler tous les arômes des champagnes Jean Hû, nous vous suggérons de les déguster dans des verres élancés et moyennement galbés. La température de service idéale est de 8°C.»

ROBE

Didascalie Demi-Sec arbore une robe claire de couleur jaune citron aux reflets jaune vert pâle.

NEZ

Au nez, Didascalie Demi-sec se montre subtil, évoquant des notes de citron, de verveine, de pomme, de poire confite et de pêche blanche. Le vin développe ensuite des fragrances de miel d'acacia, de jasmin, de menthe glaciale, de pissenlit, de mûre, de prune, rehaussé par quelques notes d'infusion.

FRAGRANCES

En bouche, Didascalie Demi-sec déploie une matière fruitée pulpeuse et moelleuse, soutenue par une acidité citronnée. Le milieu de bouche se montre juteux avec un bel équilibre entre la fraîcheur mentholée et une liqueur bien intégrée. La finale plus gourmande et fondante est marquée par le retour persistant de la menthe glaciale, offrant un moment saisissant de fraîcheur.

ACCORDS METS/CHAMPAGNE

- Noix de Saint-Jacques saisies, fondue de poireaux et crème infusée à la gentiane
- Filet de sandre au beurre blanc, flan de poireaux
- Terrine de foie gras, tuile croustillante et pommes en textures

FORMAT(S) DISPONIBLE(S)

- Bouteille : 75 cl
- Demi-bouteille : 37,5 cl

CHAMPAGNE JEAN HÛ

29 rue d'Argenteuil - 51700 Vincelles - France
Tél. : +33 (0)3 26 58 85 16 - Mob. : +33 (0)6 81 56 27 19
contact@champagnejeanhu.fr

www.champagnejeanhu.fr



@champagnehu



@champagnejeanhu



@louis-mouton

«Domaine certifié Haute Valeur
Environnementale» et «Viticulture
Durable en Champagne» depuis 2020.



EARL Jean Hû au capital de 448 580 € - N° TVA : FR 035 1211 5668
N° SIREN : 512 115 668 - RCS Reims 512 115 668

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.