



CHAMPAGNE  
**JEAN DE LA FONTAINE**

**LA MAJESTUEUSE**

BRUT - MILLÉSIMÉ 2009

Fait de contrastes et d'alliances,  
Le terroir de cette cuvée,  
Se dévoile sous mille nuances,  
Lumineuses et raffinées.

**CÉPAGES :**

80 % Chardonnay (dont 15 % vinifiés en fûts),  
10 % Pinot Meunier, 10 % Pinot Noir.

**ANNÉE DE RÉCOLTE :**

2009.

**PROVENANCE :**

7 crus de la Vallée de la Marne.

**DESCRIPTEURS :**

Charmeur, subtil, équilibré.

**VINIFICATION :**

Ce 100 % Cœur de Cuvée, élaboré dans la noble tradition champenoise, est une belle alliance du bois et de l'inox.

**VIEILLISSEMENT :**

6 à 8 ans en cave.

**FLACONNAGE :**

Existe en bouteille (750 ml).

**ACCORDS :**

Canard à l'orange, émincé de poulet aux champignons noirs, poissons sauce crémée.