



Brut

Dégustation

Ce champagne d'assemblage est une représentation de la complémentarité des trois cépages champenois.

C'est une cuvée polyvalente, capable d'accompagner un événement festif, tout comme un repas plus confidentiel.

Sa couleur jaune à reflets verts nous emmène sur un vin plein de fraîcheur et de dynamisme.

Au nez, des odeurs de fruits jaunes tel que la mirabelle ou la pêche de vigne prédomine.

La bouche, elle, est équilibrée, souple et ample à la fois.

Accords Mets/vin

À déguster en apéritif et dans tout moment qui s'y prête. A table, aussi, il saura ravir vos convives tout au long d'un repas.

Assemblage

Pinot Meunier : **63%**
Pinot Noir : **7%**
Chardonnay : **30%**
Vin de réserve : **0%**
Sucre : **10.65g/l**

Flaconnage

demie, bouteille, magnum et jéroboam



Rosé D'assemblage

Dégustation

Le nez est très expressif sur les fruits rouges comme la framboise et la petite fraise des bois écrasée. Des senteurs grillées se font ressentir.

L'ensemble révèle une bouche gourmande sur la fraise confiturée. Des notes lactées apportent du velouté et forment un équilibre avec les sensations de pamplemousse et de citron vert.

Accords Mets/vin

Idéal avec des amis sous un beau soleil d'été, ou avec votre âme-soeur. N'hésitez pas à la déguster avec une tarte aux fruits de saison.

Assemblage

Pinot Meunier : **45%**
Pinot Noir : **20%**
Chardonnay : **35%**
Vin de réserve : **51%**
Côteau champenois : **13%**
Sucre : **8.40g/l**

Flaconnage

demie, bouteille et magnum



Blanc de Blancs

Dégustation

Le nez est à la fois tout en délicatesse par ses notes joliment beurrées et d'une extrême fraîcheur dans un univers fruité où les agrumes sont dominants.

La bouche ciselée est dotée de saveurs citronnées qui lui donne une structure saillante. La suite de la dégustation s'exprime avec des notes de menthe fraîche et d'anis. La longueur est tout en élégance avec une belle salinité.

Accords Mets/vin

Idéal avec du poisson, comme un cabillaud et sa sauce au beurre blanc ou peut s'allier avec des coquilles et noix de Saint Jacques.

Assemblage

Chardonnay : **100 %**
Vin de réserve : **65%**
Sucre : **8.85g/l**

Flaconnage

bouteille uniquement



Demi-Sec

Dégustation

Le nez est ouvert et marie des senteurs de compote soupoudré de zeste d'agrumes et des notes fleuries.

La bouche est gourmande en laissant place à des sensations fruitées s'expriment en premier temps et une sensation de caramel s'exprime ensuite.

Ce Champagne se marie très bien avec vos desserts et est idéal pour accompagner les pièces montées de vos événements

Accords Mets/vin

À accorder avec un dessert gourmand comme une crème brûlée, un flan caramel, un tiramisu ou encore une tarte aux fruits confits.

Assemblage

Pinot Meunier : **58%**
Pinot Noir : **6%**
Chardonnay : **36%**
Vin de réserve : **45%**
Sucre : **36g/l**

Flaconnage

bouteille uniquement



Premier Cru



Cuvée Louis



3 rue gambetta
51500 Ludes – France
+33(0)6 10 38 45 90
contact@champagne-jupin.com
champagne-jupin.com



Suivez-nous
 /champagne_jupin

Dégustation

Champagne élaboré uniquement avec des parcelles Premier Cru.

L'univers aromatique s'ouvre sur des notes légèrement grillées.

Des senteurs de sous-bois se développent délicatement. La bouche impose quant à elle, un joli gras avec des saveurs de noisettes grillées et de fruits confits. L'ensemble est accompagné par des touches citronnées donnant beaucoup de longueur.

Accords Mets/vin

Idéal avec du foie gras poêlé, avec des fruits de mer comme la langouste et huîtres gratinées.

Assemblage

Pinot Meunier : 63%
Pinot Noir : 7%
Chardonnay : 30%
Vin de réserve : 0%
Sucre : 10.90g/l

Floconnage

bouteille uniquement

Dégustation

Le bouquet présente ses effluves pralinés ainsi que de nobles nuances végétales. Des notes d'épices tels que le thym et le laurier se mêlent ensuite autour des fruits exotiques confits.

En première attaque, la bouche est ample et gourmande en se poursuivant sur les agrumes et plus particulièrement sur le zeste de citron. La finale est franche et pointue avec un potentiel basé sur le fruit avec des petites touches caramélisées.

Accords Mets/vin

Idéal avec une viande blanche et quelques champignons de saison poêlés ou bien encore avec un fromage et quelques fruits à coques.

Assemblage

Pinot Meunier : 63%
Pinot Noir : 7%
Chardonnay : 30%
Vin de réserve : 0%
Sucre : 9.90g/l

Floconnage

bouteille uniquement



CHAMPAGNE
JUPIN & FILS
À LUDÉS

Nos Champagnes