



## Jean Didot Premier Regard Brut A.O.C. Champagne

### Variedades

40% Chardonnay  
20% Pinot Noir  
40% Pinot Meunier

### Tipo de vino

Champagne Brut con 30 meses de Crianza en botella.

### Parámetros analíticos

Azúcar: 8,5 gr/l

### Elaboración

Elaborado con las tres variedades típicas de la zona champagne, Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier y con una crianza en botella de 30 meses lo que le permite salir al mercado con una gran madurez.

### Nota de cata

Color: Amarillo pajozo claro con ribetes dorados.

Nariz: Nariz delicada con aromas a levadura, cítricos, flores blancas y pimienta verde.

Boca: Fresco y largo en boca con un toque amargo en final de boca.

Premios

“  
9th Challenge” - **Medalla de Plata**