

# Jacques Defrance



RAISONNÉE

VENTE SUR PLACE

VISITE SUR RENDEZ-VOUS

**Christophe Defrance - 28 rue de la Plante - 10340 - Les Riceys - T: 03 25 29 32 20 -  
champagne-jacques-defrance@wanadoo.fr - champagnejacquesdefrance.fr**

## V

almousse, Tronchain, Valingrain : quelques noms parmi les parcelles exploitées par Christophe Defrance, sur 10 hectares, du côté des Riceys (côte des Bar). L'âge moyen des vignes, plantées très majoritairement en pinot noir, avoisine les 40 ans.

### Jacques Defrance Millésimé brut

2004 | 14,5/20 | 21 €



Le nez se balance entre les notes de fraîcheur et des arômes plus chauds de poires caramélisées. La bouche est une bonne illustration du millésime 2004 avec une belle texture droite et charnue aux accents d'agrumes. Finale nette et précise.

### Jacques Defrance Prestige brut

BSA | 15/20 | 16 €



Ce champagne nous aborde par un joli nez de fruits jaunes, de fruits secs et une touche de vanille. On retrouve cette ambiance caressante et suave en bouche, finement accompagnée d'une mousse crémeuse. Une petite note de torréfaction en finale.

### Jacques Defrance brut

BSA | 14/20 | 16,50 €



Le nez est fringant et enthousiaste sur la framboise et la groseille. La bouche est souple et tendre sur les tonalités de fruits rouges écrasés déjà perçues au nez. On conclut sur une finale bien tenue par une bulle traçante et tonique.

