

Jacques DEFRANCE

Christophe Defrance

28, rue de la Plante

Tél. 03 25 29 32 20

Fax. 03 25 29 77 83

e-mail : champagne-jacques-defrance@wanadoo.fr

www.champagnejacquesdefrance.fr

♥♥♥♥ Depuis un siècle (1867) quatre générations se sont succédées, pour tirer le meilleur de leur vignoble. C'est aujourd'hui Christophe qui veille au respect de la tradition champenoise et des valeurs que lui ont transmises les anciens.

Ce vigneron passionné peut être fier de son **Champagne brut Millésimé 2004**. de belle robe or pâle, limpide et douce, un superbe Champagne de belle vinosité mais avec cette nervosité caractéristique, très harmonieux, fin et riche, dont la bouche dévoile une concentration d'arômes subtils (fleurs blanches, coing et miel d'acacia). Belle cuvée Excellence, d'un bouquet très aromatique aux nuances de pêche et de citronnelle, de mousse gourmande, harmonieux et fin. qui mêle structure et nervosité, un Champagne puissant, très parfumé. Le **Champagne Prestige**, avec cette robe délicate et limpide, très élégant et généreux, aux notes de fruits secs et de fleurs fraîches, qui offre une ampleur et une fraîcheur fine et persistante. Le **brut Nature** est un Champagne franc et frais, où dominant les agrumes et les petits fruits secs en finale. Joli **brut Rosé**, à la fois très fin et charnu, robe soutenue, classique avec ce nez de framboise mûre. Goûtez également la **cuvée Exception brut**, de mousse légère, un Champagne fin et persistant, très équilibré, parfumé, au nez dominé par les fruits mûrs et le pain brioché, avec cette pointe de fraîcheur bien caractéristique, particulièrement savoureux, d'une belle longueur en bouche.

♥♥♥♥ = Prix d'Excellence