



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 -
champagnejacquesdefrance.fr

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

Jacques Defrance Excellence brut

BSA | 15/20 | 19 €



Virile, ce blanc de noirs Excellence présente une belle fraîcheur olfactive. Un fruité de baies rouges épicées et d'agrumes confits. La bouche généreuse déploie une vinosité acidulée de fruits mûrs. Dégustation mars 2015.

Jacques Defrance Exception brut

BSA | 15/20 | 26 €



D'une originalité de pinot blanc, l'Exception affiche une fragrance de fruits à chair blanche, d'agrumes et de fleurs des prés. La bouche est ample et généreuse, tout en restant vive avec une mâche droite et vigoureuse. Dégustation mars 2015.

Jacques Defrance Millésimé brut

2004 | 14/20 | 21,60 €



Dans un univers classique, l'effervescence soutenue de bulles fines arbore un nez rappelant la poire, la pomme au four caramélisée. La bouche, ample et avenante, offre un charnu d'agrumes confits et d'abricot sec. Dégustation mars 2015.

Jacques Defrance Nature extra brut

BSA | 15/20 | 16,20 €



Vin à la bulle fine et vivace, qui traverse lentement une matière riche avec une robe or vert brillante. La trame aromatique est fine et discrète sur des arômes de fruits secs, d'agrumes et de poire. Les notes de grain de café se trouvent en bouche sur un vin fin et aérien, assez original. Dégustation février 2015.

Jacques Defrance Prestige brut

BSA | 15,5/20 | 16 €



Belle expression que le nez de ce brut Prestige, aux notes de pêche jaune, d'ananas rôti, de poire pochée. Une trame vanillée rajoute à une gourmandise naissante. La bouche, franche et crémeuse, de belle facture, dessine une amplitude de caractère. Dégustation février 2015.

Jacques Defrance brut

BSA | 14/20 | 16,50 €



Sa robe saumonée, soutenue, imprime un nez de fruits rouges, d'agrumes confits et de notes toastées. De fines bulles éparses s'ébrouent allègrement. La bouche, avenante, offre une mâche fruitée croquante, de belle vivacité, sur une trame vineuse crayeuse. Dégustation mars 2015.

