

Maison Janisson Baradon - AOC Champagne Brut



Cuvée
Brut
Appellation
Champagne

[Commandez en ligne](#)

C'est en 1922 que **Georges Baradon**, remueur, et son gendre Maurice **Janisson**, tonnelier, commencent à commercialiser leur champagne.

Aujourd'hui, le domaine est tenu par **Richard, Maxence** et **Cyril Janisson** (quatrième et cinquième génération).

La famille **Janisson** exploite aujourd'hui un vignoble de 9 hectares principalement situés sur les coteaux ouest d'Épernay. L'ensemble du vignoble est cultivé dans le respect des principes de viticulture durable privilégiant les méthodes écologiquement plus saines, réduisant les effets indésirables et non intentionnels des produits de protection des plantes, afin de préserver l'environnement et la santé humaine. Les parcelles sont enherbées afin de protéger le fonctionnement biologique des sols.

Terroir

Côteaux d'Épernay

Cépages

Chardonnay 40%, Pinot Noir 50%, Pinot Meunier 10 %.

Assemblage de 2005, 2006.

Vinification

Vendange manuelle. Vinification en blanc traditionnelle, Cuvée Thermorégulée. Dosage 11 g/l.

Dégustation

Robe claire. Bulles fines et abondantes. Nez vif aux notes de fleurs blanches et d'agrumes. Bouche nette et fraîche.

Consommation

Idéal à l'apéritif

Elevage

Vieillessement sur lattes de 18 à 25 mois selon la période d'achat.

Distinctions

Médaille d'Or

Concours des Vignerons Indépendants 2009

Mot du caviste

Un produit plus qu'agréable, à un prix raisonnable !!!

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/294>