

## Maison Janisson Baradon - AOC Champagne Brut Sélection



**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**

Pinot Noir 50 % Chardonnay 50 %

### **Vinification**

Vinification avec fermentation malolactique, cuverie thermorégulée.

### **Dégustation**

Robe pâle, très légèrement dorée. Grande finesse de bulles assez abondantes. Attaque en bouche volumineuse, charnue et équilibrée, où l'on retrouve ces notes subtiles citronnées, de miel, de brioche fraîche, et finement boisées.

### **Consommation**

À l'apéritif, au cours du repas.

### **Élevage**

30 % de vin de réserve élevé en fût de chêne. 3 ans sur lattes.

### **Distinctions**

Guide Hachette 2009 \*

Guide Hachette 2010 \*

16/20 Gaultmillau 2009

Médaille d'argent 2008 aux vignerons indépendants.

### **Mot du caviste**

De l'équilibre, de la minéralité, de la fraîcheur, une très belle tenue en bouche.....Que dire de plus !



Elevage en  
fût de chêne

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/295>