

# Jean Josselin

CHAMPAGNE

VIGNERONS PASSIONNÉS DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1854



---

## *Cordon Royal Millésimé - Extra-brut*

- Cépage : 100 % Pinot Noir
- Assemblage : récolte 2015
- Vinification : fermentation malolactique achevée, trois sous tirages et une filtration effectués avant la mise en bouteille
- Alcool : 12.5%
- Dosage : 4g/l
- Analyse organoleptique : Robe jaune dorée. Nez puissant et complexe révélant un vin mature. Arômes tertiaires dominants avec des notes briochées, de miel, de biscuit, de poire cuite et une touche de cannelle et de réglisse. Charnu en bouche avec beaucoup de présence, d'un équilibre parfait.
- Alliance mets/vins : Dinde aux châtaignes ou des Saint-Jacques sur polenta truffée.
- Température de service : 11°
- Flacottage : bouteille
- Conditionnement
  - Nombre de bouteilles par carton : 6 bouteilles
  - Type de carton : 6 bouteilles à plat
  - Type de palette : Europe 70 cartons de 6 bouteilles et VMF 84 cartons de 6 bouteilles

---

## *Les récompenses :*

- Decanter World Wine Awards 2018 : Médaille de Bronze
- Guide Hachette 2018 : 1 étoile
- Effervescents du Monde 2018 : Médaille d'Argent et 2016 : Médaille d'Or
- Wine Enthusiast 2015 : 90/100 (non-millésimé)