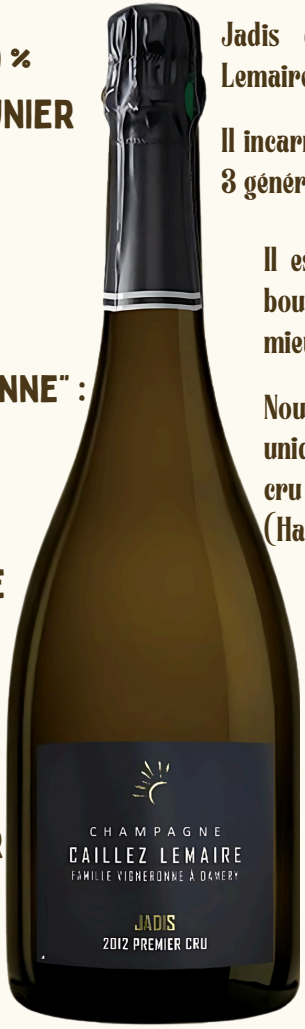
DATA SHEET

JADIS 2010

- 60 % CHARDONNAY, 30 % PINOT NOIR & 10 % MEUNIER
- TÊTES DE CUVEES
- MILLESIME
- VINIFICATION "À L'ANCIENNE" : FÛTS DE CHÊNE ET 1ER BOUCHAGE LIÈGE
- PAS DE COLLAGE NI DE FILTRATION AVANT LA MISE EN BOUTEILLES
- MIS EN CAVE EN 2011 VIELLI 13 À 14 ANS SUR LATTES (= SUR LIES)
- EXTRA BRUT



Jadis c'est la fondation de Caillez Lemaire.

Il incarne notre héritage familial depuis 3 générations.

Il est bouché liège dès sa mise en bouteille, ses arômes sont ainsi mieux préservés.

Nous utilisons des jus issus uniquement de nos parcelles en 1er cru
(Hautvillers & Cumières).

Il illustre fidèlement le style de notre maison avec une belle fraîcheur et une sapidité.

C'est un champagne mûr qui supporte bien l'aération. Il se marie avec des mets crémeux, de la truffe ou du fromage.