

Site internet: <http://www.terreetvigne.com/actualites-vin/champagne-jeeper-osez-lalternative/>

Date: 26/09/2013

Catégorie : Presse spécialisée œnologie online

Pays: France



## Champagne Jeeper : Osez l'Alternative !

Le 26 septembre 2013 | 140 Vues



Partager sur



A l'approche des fêtes de fin d'année, osez la nouveauté et dégustez trois cuvées de Champagne d'exception qui vous séduiront par leur subtilité, l'expression riche et singulière des raisins sélectionnés. Ces différentes cuvées, aux prix compétitifs, permettent de jouer l'alternative en toute confiance !

### La Grande Réserve : un champagne d'un grande finesse et rare élégance



PVC : 17,80 € TTC

La Grande Réserve est un assemblage d'au moins 11 crus des meilleurs Chardonnay de la Champagne.

D'une couleur or vert, sa robe est lumineuse aux reflets chatoyants. Son nez, subtil et frais, dévoile des notes de fleurs blanches et d'agrumes, sublimées par une touche de miel. Les bulles, fines et abondantes, dévoilent en bouche une grande finesse avec une note de coing confit et de pain brioché, résultat à la hauteur des espérances.

Cette cuvée harmonieuse et bien construite est à conjuguer avec un poisson ou une viande blanche.

### **La Cuvée 1er Cru : un champagne équilibré à déguster tout au long du repas !**



Composé de 40% de Chardonnay, 40% de Pinot Meunier et 20% de Pinot Noir, le 1er Cru Jeepers possède une attaque en bouche très vive et fraîche.

Sa robe, de couleur jaune pâle aux reflets argentés, séduit les amateurs de champagne esthètes. Son nez s'ouvre progressivement sur des notes florales pour finir en finesse sur une touche brioche toastée.

D'une longueur persistante et d'une finale soyeuse, il est idéal tout au long du repas. Ce cru est également vivement recommandé pour accompagner un poisson grillé.

PVC : 19,20 € TTC

### **La Cuvée Naturelle : un champagne certifié Agriculture Biologique, sans superflu**



Composée de 30% de Chardonnay et de 70% de Pinot Noir, la cuvée Naturelle est un champagne certifié Agriculture Biologique.

Sa robe, d'une couleur « jaune or » soutenu, révèle un nez intense. Avec des notes de caramel et de réglisse, cette cuvée laisse découvrir une texture vineuse et corpulente en bouche, sublimant l'expression des raisins et des sols du terroir.

La Cuvée Naturelle se déguste à l'apéritif ou plus étonnamment en accompagnement de sushis.

PVC : 26,55 € TTC