

Alliance

調和

アッサンブラージュ/クリュ:
35% シャルドネ(ブトン)
35% ムニエ
(シャーリースールマルヌ)
30% ピノノワール(エソワ)
内45%はソレラ方式によるリ
ザーブワイン
ドザージュ: 8 g/L - ブリュット
標準カーブ熟成期間:
24か月
スタイル: フレッシュで
フルーティー



3セパージュの絶妙な調和 ; ムニエとピノ
ノワールが果実味溢れバランスのとれた
まろやかさをもたらし、シャルドネが柑橘
系の香りで全体を引き締めます。

Spirituelle

スピリチュアル

アッサンブラージュ/クリュ:
100% シャルドネ
ブランドブラン(ブトン)

醸造:
ベースワインはステンレスタ
ンクを使用、ドザージュリ
キュール製造には樽を使用
ドザージュ: 2 g/L - エクストラ
ブリュット
標準カーブ熟成期間:
36か月
スタイル: ヨード、ミネラル



ミネラル感の余韻が残り、アペリティフ
に最適、ヨード(磯の香)が牡蠣やシー
フードとよくマッチします。

Intemporelle

時を超えて

アッサンブラージュ/クリュ:
100% シャルドネ
ブランドブラン(ブトン)

醸造:
ベースワインはステンレスタ
ンクを使用、部分的マロラクティ
ク発酵
ドザージュ: 6g/L - ブリュット
標準カーブ熟成期間:
60か月
スタイル: プリオッシュ、
フルーツコンフィ



長期間のカーヴ熟成がドライフラワーとプリ
オッシュの香りをもたらします。バランスがよくと
れ、陸産物とも海産物とも合います。



CHAMPAGNE JARRY HÉRITAGE



熟成カーヴと压榨工場
はBethonブトン村に
位置しています

Topaze Rose

ピンクトパーズ

アッサンブラージュ/クリュ:
25% シャルドネ(ブトン)
40% ムニエ
(シャーリースールマルヌ)
35% ピノノワール(エソワ)
内40%はソレラ方式による
リザーブワイン
アッサンブラージュによる
ロゼ
ドザージュ: 8 g/L - ブリュット
標準カーブ熟成期間:
24か月
スタイル: ベリー、柑橘類



ベリー、グレープフルーツ、ブラッドオーレ
ンジの香りと複雑味のある余韻をもた
らすロゼ

Essentielle

エッセンシャル

アッサンブラージュ/クリュ:
100% シャルドネ
ブランドブラン(ブトン)

醸造:
ベースワインはステンレスタ
ンク使用、様々な区画をアッ
サンブラージュ
ドザージュ: 6 g/L - ブリュット
標準カーブ熟成期間:
30か月
スタイル: フローラル、柑橘類



フレッシュでフローラル感満載、シャルドネ
の特徴がよく表れているキュヴェ。
甘さ控えめのドザージュがアッサンブラ
ージュの快活さを引き立てます。

Douvelle

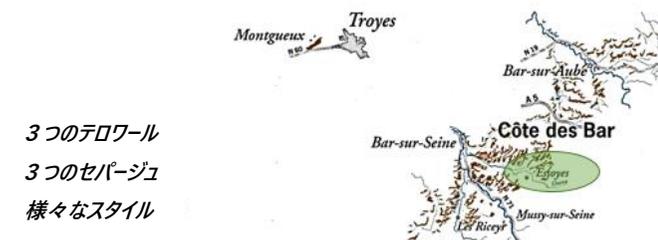
ドゥーヴェル
(*樽の周囲の木片)

アッサンブラージュ/クリュ:
100% シャルドネ
ブランドブラン(ブトン)

醸造:
ベースワインの半分はステン
レスタンク、残り半分は樽を使
用
ドザージュ: 6g/L - ブリュット
標準カーブ熟成期間:
50か月
スタイル: トースト、ヴァニラ



最初はスパイスやナッツ、ドライフルーツ
の香り、そしてヴァニラやトーストの香りに
満ちた長い余韻へと移行します。



3つのテロワール
3つのセパージュ
様々なスタイル



EARL GOLDVINE
14 Grande Rue
51260 BETHON

D 383 983 657 - Reims

Visite sur rendez-vous

Johan JARRY
+33.6.13.33.35.10

WEB :
www.champagnejarryheritage.com

Mail:
champagnejarryheritage@gmail.com



Ne pas jeter sur la voie publique

Date d'édition : Janvier 2023

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération