



# Gamme "Cover Art"



## BLANC DE MEUNIERS

### JEROBOAM & MATHUSALEM

#### **Viticulture**

Terroir Vallée de la Marne.  
Sol calcaire. Charutage des sols.  
Label Haute Valeur Environnementale.  
Label viticulture durable.  
En conversion biologique.

#### **Vinification**

Sans fermentation malolactique,  
Levure naturelle du raisin.  
Sans filtration, sans collage.  
Cuves thermorégulées en Inox.

#### **Vieillessement**

Minimum 4 ans dans nos caves.

#### **Dosage**

Brut entre 7 et 9 g/l.

#### **Assemblage**

100% Meunier.

#### **Nez**

Complexe aux arômes de noisettes, d'amandes fraîches et de chèvre-feuille.

#### **Bouche**

Fraîcheur et minéralité.  
Aromatique, tonique.  
Notes savoureuses de vanille.



# Gamme "Cover Art"



## ROSÉ DE SAIGNÉE

### JEROBOAM & MATHUSALEM

#### **Viticulture**

Terroir Vallée de la Marne.  
Sol calcaire. Charutage des sols.  
Label Haute Valeur Environnementale.  
Label viticulture durable.  
En conversion biologique.

#### **Vinification**

Sans fermentation malolactique,  
Levure naturelle du raisin.  
Sans filtration, sans collage.  
Cuves thermorégulées en Inox.

#### **Vieillessement**

Minimum 4 ans dans nos caves.

#### **Dosage**

Brut entre 7 et 9 g/l.

#### **Assemblage**

50% Meunier, 50 % Pinot Noir.

#### **Nez**

Aromes de fruits rouges, noirs ainsi que de fruits à noyau. Une belle signature plutôt affirmée qui ravira les amateurs de rosé sans compris qui nous transporte dans une dimension saline d'embruns marins.

#### **Bouche**

La bouche est dominée par les fruits confits avec des notes de miel, caramel et de violette.



# Gamme "Cover Art"



## BLANC DE BLANCS

### JEROBOAM & MATHUSALEM

#### **Viticulture**

Terroir Hautvillers, 1er cru.  
Sol calcaire. Charutage des sols.  
Label Haute Valeur Environnementale.  
Label viticulture durable.  
En conversion biologique.

#### **Vinification**

Sans fermentation malolactique,  
Levure naturelle du raisin.  
Sans filtration, sans collage.  
Elevage en vieux fûts de chêne  
sur 9 mois avec sa lie fine.  
Récolte 2010 en 1er cru.

#### **Viellissement**

Depuis 2012 dans nos caves.

#### **Dosage**

Edition exclusive et limitée en  
extra brut 3 à 6 gr/l. Liqueur  
100% maison, sucre de canne  
bio.

#### **Assemblage**

100% Chardonnay.

#### **Nez**

Une belle expression de viennoiseries associées, de chocolat et de cacao en passant par la gousse de vanille fraîche et d'agrumes.

#### **Bouche**

Vin boisé parfaitement maîtrisé  
avec des notes de cire, de miel  
et de fruits exotiques (ananas,  
noix de coco, menthol).