



CHAMPAGNE JOLY-CHAMPAGNE

DOMAINE FAMILIAL - 5^{ÈME} GÉNÉRATION DE VIGNERONS

COTEAU CHAMPENOIS « LIEU DIT LE BAUCHET »

VINIFICATION :

AOC : Coteaux Champenois

TERROIR : Verneuil

LIEU-DIT : Le Bauchet

EXPOSITION : Sud

SOL : Argilo, calcaire

CEPAGE : 100 % Pinot Meunier

TIRAGE : 600 bouteilles

ALCOOL : 12.4 %

ANNEE D'ASSEMBLAGE : 2018

RECOLTE : Vendanges manuelles avec trié qualitatif à la coupe.

ELEVAGE : Vinifié en cuve inox, puis élevé durant 1 an en fût de chêne.

DEGUSTATION :

ŒIL : Robe rouge clair.

NEZ : Le nez est frais avec beaucoup de finesse, et des arômes de cerise.

BOUCHE : Très surprenant en entrée avec sa petite pointe acidulée, les arômes sont très complets avec une finale explosive de « cerise ».

ACOMPAGNEMENT : Idéal avec de la charcuterie fine avec une bouchée à la reine, une volaille ou un rôti de veau.

CONSEIL DE DEGUSTATION : A servir à une température légèrement fraîche de 13°/14°. Pour l'apprécier pleinement, laisser le vin s'ouvrir quelques minutes.

CONTENANT : 75 CL



VINIFICATION :

REGISTERED DESIGNATION OF ORIGIN : Coteaux Champenois

LOCATION : Verneuil

NAME : Le Bauchet.

EXPOSURE : Southern exposure

LOCAL SOIL : Clay and chalky ; led in a reasonable vine growing

GRAPE VARIETY : 100 % Pinot Meunier

AMOUNT OF BOTTLES : 600 bottles

ALCOHOL : 12.4 %

BLENDED YEARS : 2018

HARVEST : Manual harvesting with a qualitative selection at the time of the cut.

MATURATION : Vinified in stainless steel tanks and left to age for a year in oak barrels.

TASTING :

SIGHT : A light red color

NOSE : A delicate and fresh smell with hints of cherry.

PALATE : Very complete aromas : at first we get surprised by its small acidulous tip but the finale becomes a sweet explosion of cherry flavour.

FOOD PAIRING : To be paired with salty Danish pastry, poultry or even a veal roast.

TASTING ADVICES : To be served slightly chill 13°/14°. In order to fully savour it, let it breath for a couple of minutes.

BOTTLE SIZE : 75 cl

Champagne Joly Champagne 14 Route de Paris 51700 Troissy

Tél : 03 26 52 73 48 E-mail : info@champagne-joly-champagne.com Site : www.champagne-joly-champagne.com