



CHAMPAGNE

JOLY-CHAMPAGNE

DOMAINE FAMILIAL - 5^{ÈME} GÉNÉRATION DE VIGNERONS

LES HISTORIQUES « LES PICOITES »

VINIFICATION :

AOC : Champagne

TERROIR : Troissy,

SOL : Argilo, calcaire

CEPAGE : 100 % Pinot Meunier

DOSAGE : Extra Brut 5 gr

ALCOOL : 12.4 %

ANNEE D'ASSEMBLAGE : 2018/2019/2020

RECOLTE : Vendanges manuelles avec trié qualitatif à la coupe, pressurage sur un pressoir traditionnel coquard de 4000 KG.

ELEVAGE : En cuve inox, assemblage de vin de l'année avec des vins de réserve conservé sur lies, en pure cuvée. Fermentation malactique faite.

Une moyenne de 25 mois de vieillissement en cave lui confère sa plénitude.

DEGUSTATION :

CEIL : Une robe jaune claire avec de très légers reflets roses, révélateurs d'un vin issu majoritairement de cépage noir.

NEZ : Nez ouvert, dominé par les fruits juteux (pêche jaune, prune) et les fruits acidulés (groseille).

BOUCHE : Fraiche et gourmande qui attaque sur les fruits et poursuit sur la mie de pain et le biscuit au beurre. Finale douce sur une note de pomme mure.

ACCORD METS VINS : C'est une cuvée friande, facile à boire, une coupe en appelle une autre. A servir lors d'une réunion, cocktail, vin d'honneur ou vernissage d'exposition. Vous pouvez le mettre du début jusqu'à la fin du repas, il ravira vos convives.



VINIFICATION :

REGISTERED DESIGNATION OF ORIGIN :

Champagne

LOCATION : Troissy,

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

GRAPE VARIETY : 100% Pinot Meunier

DOSAGE : Extra Brut 5 gr

ALCOHOL : 12.4 %

BLENDED YEARS : 2018/2019/2020

HARVEST : Manual harvesting with a qualitative selection at the time of the cut, pressed on a 4000 KG traditional press.

MATURATION : On a stainless steel tank. It is a blend of the wine made in the year of the harvest with reserve wines kept on lees, in pure cuvee. The malolactic fermentation is done. It reaches its fullness after about 25 months of ageing in the cellar.

TASTING :

SIGHT : A light yellow color with very pale pink reflections. This is an indicator of a win made mostly of a black vine variety (Pinot Meunier, in this case).

NOSE : An open smell, dominated by the scent of juicy fruits (yellow peach and plum) as well as acidulated fruits (currant).

PALATE : A fresh and gourmand taste that starts with fruits and makes us think of bread crumbs and butter biscuits. It as a sweet end: a hint of mature apple.

FOOD PAIRING : To be served from the beginning to the end of your meal. Delicious and very easy to drink: a glass of champagne after the other! It can be tasted at the occasion of a meeting, a cocktail, a wine reception



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