



CHAMPAGNE

# JOLY-CHAMPAGNE

DOMAINE FAMILIAL - 5<sup>ÈME</sup> GÉNÉRATION DE VIGNERONS

## LES HARMONIEUSES BRUT ELEGANCE

### VINIFICATION :

**AOC :** Champagne

**TERROIR :** Verneuil, Châtillon-sur-Marne

**SOL :** Argilo, calcaire

**CEPAGE :** 30 % Pinot Meunier 70% Pinot Noir

**DOSAGE :** Brut 9 gr

**ALCOOL :** 12.4 %

**ANNEE D'ASSEMBLAGE :** 2019/2020/2021

**RECOLTE :** Vendanges manuelles avec trie 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 :

**ŒIL :** Robe blonde avec des reflets vieil or. Effervescence fine et crémeuse.

**NEZ :** Nez ouvert et expressif, très fin. Dominante fruitée (abricot frais et confit), agrumes très murs (orange), pomme et coing séchés, compote de pomme. Quelques notes épicés et anisées. Une petite touche de fleur d'iris.

**BOUCHE :** Bouche très pleine et complète. Palette aromatique très étendue. Beaucoup de volume et d'équilibre. Touche fraîche en finale.

**ACCOMPAGNEMENT :** C'est un champagne puissant et complexe qui peut être dédié pour accompagner un repas, une viande rouge ou un bon plateau de fromage. Il accompagnera aussi très bien vos desserts à base de chocolat.



### VINIFICATION :

**REGISTERED DESIGNATION OF ORIGIN :**

Champagne

**LOCATION :** Verneuil, Châtillon-sur-Marne

**LOCAL SOIL :** Clay and chalky

**GRAPE VARIETY :** 30 % Pinot Meunier

70 % Pinot Noir

**DOSAGE :** Brut 9 gr

**ALCOHOL :** 12.4 %

**BLENDED YEARS :** 2019/2020/2021

**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 vat. . It is a blend of the wine of the year's harvest and reserve wines kept on lees. The malolactic fermentation is done.

It reaches its fullness after about 25 months of ageing in the cellar.

### TASTING :

**SIGHT :** Blonde color with old gold reflections. Delicate and creamy effervescence.

**NOSE :** Open, delicate and expressive smell of fruits (apricot and candied), very ripe citrus fruits (orange), dry apple, quince and apple compote. Some spiced and aniseed hints. A touch of iris flower.

**PALATE :** A very full and complete taste. A very tasty aromatic selection. A lot of volume and balance. A final touch of freshness.

**FOOD PAIRING :** Strong and complex champagne that can be paired with red meats or a selection of cheese. It can also be perfect with chocolat desserts.

**BOTTLE SIZE :** 75 cl

### PALMARES :

Concours	OR	ARGENT
Vignerons indépendants		2008 ; 2011 ; 2013
Féminalises		2011 ; 2017
Gilbert et Gaillard	2016 / 2021	
Bettane + Desseauve		2021



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