



CHAMPAGNE
JOLY-CHAMPAGNE

DOMAINE FAMILIAL - 5^{ÈME} GÉNÉRATION DE VIGNERONS

LES HARMONIEUSES BRUT ROSE

VINIFICATION :

AOC : Champagne

TERROIR : Troissy

SOL : Argilo, calcaire

CEPAGE : 85 % pinot Meunier 15% Pinot Noir

DOSAGE : Brut 9 gr

ANNEE D'ASSEMBLAGE : Rouge soléra et Blanc / 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 : Une robe rose tendre, avec des nuances finement saumonées. La mousse blanche et soyeuse donne une touche de sensualité.

NEZ : Les arômes sont délicats et évoquent les petits fruits rouges : la fraise des bois, la framboise ainsi qu'une note de cerise. Une nuance de violette apporte une touche aérienne.

BOUCHE : les arômes de fruits s'exprime librement, avec une légère sucrosité qui confère de la tendresse. La fraise des bois revient sur la finale et finit la dégustation en point d'orgue.

ACCOMPAGNEMENT : A savourer à l'apéritif, ou avec un Tartare de poissons, des tapas, pendant le repas avec des viandes blanche ou en dessert avec une Charlotte aux fruits rouges ou une coupe de fraises avec sa glace aux biscuits rose.



VINIFICATION :

REGISTERED DESIGNATION OF ORIGIN : Champagne

LOCATION : Troissy,

LOCAL SOIL : Clay and chalky

GRAPE VARIETY : 85 % pinot Meunier
 15% Pinot Noir

DOSAGE : Brut 9 gr

ALCOHOL : 12.4 %

BLENDED YEARS : Rouge solera et Blanc
 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 tank. 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 : soft pink color, with shades of salmon ; Its white and silky foam gives a touch of sensuality.

NOSE : the aroma is delicate and makes us think of red fruits : wild strawberries and raspberries as well as cherry notes. A touch of violet gives it an aerial sent.

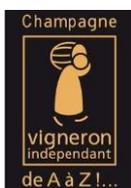
PALATE : We can taste the fruits, with a slight sweetness that provides tenderness. We can discover the taste of wild strawberries in the end: the highlight of the tasting!

FOOD PAIRING : To be enjoyed during an appetizer with a fish tartare or des *tapas* or with white meats. It can also be paired with a red fruits Charlotte or strawberries and pink biscuit ice cream.

BOTTLE SIZE : 75 cl and 37.5 cl

PALMARES

Concours	OR	ARGENT
Vignerons indépendants	2019; 2016; 2014; 2013	2018; 2017
Mondial de Bruxelles	2023	2014; 2016
Féminalises		
Guide Hachette	2021** 2023**	



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