



CHAMPAGNE

JOLY-CHAMPAGNE

DOMAINE FAMILIAL - 5^{ÈME} GÉNÉRATION DE VIGNERONS

LES CŒURS DE TERROIRS CŒUR DE COTEAUX

VINIFICATION :

AOC : Champagne

TERROIR : Châtillon sur Marne

SOL : Argilo, calcaire

CEPAGE : 100 % Pinot Meunier

DOSAGE : Brut Nature

ALCOOL : 12.4 %

ANNEE D'ASSEMBLAGE : 2017/2018

RECOLTE : Vendanges manuelles avec triage 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 conservés sur lies, en pure cuvée. Fermentation malolactique faite.

Une moyenne de 36 mois de vieillissement en cave lui confère sa plénitude.

DEGUSTATION :

CEIL : La teinte est jaune vieil or avec un éclat lumineux. La collerette est fine et persistante.

NEZ : Le pinot meunier de cette cuvée habille le nez par ses touches de fruits blancs et de zestes d'agrumes.

BOUCHE : La bouche est fluide et droite liée à sa fraîcheur et à sa minéralité. Une texture tendue et tendre à la fois conférant une délicatesse proche de la caresse. Un champagne très lumineux, qui dégage un souffle de vie, une présence étonnante, la finale est longue, enveloppante et délicate.

ACCOMPAGNEMENT : Un champagne Brut Nature pour un repas gastronomique, huîtres, coquilles saint jacques, terrine de lotte, l'accompagneront pleinement.

CONTENANT	75 CL



VINIFICATION :

REGISTERED DESIGNATION OF ORIGIN : Champagne

LOCATION : Châtillon sur Marne

LOCAL SOIL : Clay and chalky

GRAPE VARIETY : 100 % Pinot Meunier

DOSAGE : Brut Nature

ALCOHOL : 12.4 %

BLENDED YEARS : 2017/2018

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 36 months of ageing in the cellar.

TASTING :

SIGHT : The hue is old gold with a bright glow. The neck label is delicate.

NOSE : A smell of white fruit and citrus zest invades the nose, due to the pinot meunier of this cuvee.

PALATE : A fluid and straight taste linked to its freshness and minerality. A texture that is taut and tender at the same time, with a delicacy of a caress. A very bright champagne with an astonishing presence. The finish is long and delicate.

ACCOMPAGNEMENT : A perfect champagne to be paired with a gourmet meal, oysters, scallops or a monkfish terrine.

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