



# CHAMPAGNE

## JOLY-CHAMPAGNE

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

### LES PARCELLAIRES

### LIEU-DIT « Les Parcs » Solera

**VINIFICATION :**

**AOC :** Champagne

**TERROIR :** Troissy

**LIEU-DIT :** Les Parcs

**SOL :** Argilo, calcaire

**CEPAGE :** 50% Pinot-Meunier 25 %

Chardonnay 25 % Pinot-Noir

**DOSAGE :** Extra-brut 3 gr

**ANNEE D'ASSEMBLAGE :** Solera

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

**ELEVAGE :** Cette cuvée est né d'un assemblage des 3 cépages du même lieu-dit, vinifiée pour une partie en fûts de chêne et l'autre en cuve inox. Assemblage en pure cuvée. Pas de Fermentation malactique. Une moyenne de 36 mois de vieillissement en cave lui confère sa plénitude.

**DEGUSTATION :**

**ŒIL :** Robe jaune or aux reflets soutenus.

**NEZ :** Nez épicé (vanille, poivre blanc), de fruits secs (abricot), de coing avec des nuances beurrées. On notera un léger boisé.

**BOUCHE :** Bouche large et épicée. Note de truffe noire, de fumée, de coing et de caramel. Finale longue sur la vanille bourbon.

**ACCOMPAGNEMENT :** Un champagne alliant finesse et charpente qui accompagnera vos repas



**VINIFICATION :**

**REGISTERED DESIGNATION OF ORIGIN :**

Champagne

**LOCATION :** Troissy,

**NAME OF LOCATION :** Les Parcs

**LOCAL SOIL :** Clay and chalky

**GRAPE VARIETY :** 50% Pinot-Meunier 25 %

Chardonnay 25 % Pinot-Noir

**DOSAGE :** Brut 3gr

**ALCOHOL :** 12.4 %

**BLENDED YEARS :** Solera

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

**MATURATION :** Result of the blend of the 3 grape varieties existing in the same plot. Half vinified in oak barrels and the other half in a stainless steel vat. No malolactic fermentation.

It reaches its fullness after 36 months of ageing in the cellar.

**TASTING :**

**SIGHT :** Golden yellow color with deep reflections.

**NOSE :** Spicy nose (vanilla, white pepper), dried fruits (apricot), quince with buttery nuances. Note a slight woodiness.

**PALATE :** Wide and spicy. Notes of black truffle, smoke, quince and caramel. Long finish on bourbon vanilla.

**FOOD PAIRING :** A champagne that combines finesse and structure that will pair all of your meals.

CONTENANT	75 cl
-----------	-------

**BOTTLE SIZE :** 75 cl



Concours	ARGENT
Decanter	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