



CHAMPAGNE

JOLY-CHAMPAGNE

DOMAINE FAMILIAL - 5^{ÈME} GÉNÉRATION DE VIGNERONS

LES HARMONIEUSES CUVEE GOURMANDE

VINIFICATION :

AOC : Champagne

TERROIR : Troissy, Châtillon-sur-Marne,
Verneuil

SOL : Argilo, calcaire

CEPAGE : 100 % Pinot Meunier

DOSAGE : Sec 25 gr

ALCOOL : 12.4 %

ANNEE D'ASSEMBLAGE : 2017/2018/2019

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 plus 12 mois en cave après dégorgement.

DEGUSTATION :

ŒIL : Une teinte blonde, or avec de très légère nuance rose pâle.

NEZ : Franc et généreux, raffiné et gourmand, tournée vers des notes d'épice et de fruits frais.

BOUCHE : Gourmande et parfumée, ample et surprenante, Une attaque croquante et intense qui rappelle la pomme charnue. Une finale avec des notes de miel et une pointe de vanille

ACCOMPAGNEMENT : Pour les amateurs de champagne fruité et plus doux cette cuvée accompagnera pleinement un foie gras chaud ou froid un apéritif dinatoire sucrés salés, ou pour finir un repas il sera idéal au dessert.



VINIFICATION :

REGISTERED DESIGNATION OF ORIGIN : Champagne

LOCATION : Troissy, Chatillon-sur-Marne, Verneuil

LOCAL SOIL : Clay and chalky

GRAPE VARIETY : 100 Pinot Meunier

DOSAGE : Sec 25 gr

ALCOHOL : 12.4 %

BLENDED YEARS : 2016/2017/2018

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 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 and 12 months, after disgorgement.

TASTING :

SIGHT : A yellow gold hue with a very light shade of pink.

NOSE : Clear and generous, delicate and gourmand ; hints of spices and fresh fruits.

PALATE : Gourmand and scented, rich and surprising. It is crispy and intense, making you think of a fleshy apple. It leaves a taste of honey and vanilla in your mouth.

FOOD PAIRING : The best champagne for those who love a fruitier and sweeter champagne. It can be paired with a hot or cold foie gras or with sweet or salty appetizers. It is the ideal champagne to be served during the dessert.

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