



CHAMPAGNE

JOLY-CHAMPAGNE

DOMAINE FAMILIAL - 5^{ÈME} GÉNÉRATION DE VIGNERONS

LES HISTORIQUES CUVEE SPECIALE

VINIFICATION :

AOC : Champagne

TERROIR : Troissy

SOL : Argilo, calcaire

CEPAGE : 70 % chardonnay 30% Pinot Meunier

DOSAGE : Brut 8 gr

ALCOOL : 12.4 %

ANNEE D'ASSEMBLAGE : 2019/2020/2021

RECOLTE : Vendanges manuelles avec trie qualitatif à la coupe, et 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 jaune pâles, brillante.

NEZ : Le nez est plaisant, mûr, généreux avec beaucoup de finesse. Ils portent sur les fleurs blanches, l'abricot, la pêche blanche et le citron

BOUCHE : La bouche est fraîche, généreuse avec une bonne longueur, l'effervescence est vivante et délicate avec de fines bulles.

ACCOMPAGNEMENT : C'est un champagne subtil, en nuance et en finesse, pour les moments privilégiés à apprécier en ambiance feutrée et en petit comité. Ce Champagne se mariera parfaitement en apéritif, avec un plateau de fruit de mer ou un poisson en sauce.



VINIFICATION :

REGISTERED DESIGNATION OF ORIGIN : Champagne

LOCATION : Troissy,

LOCAL SOIL : Clay and chalky

GRAPE VARIETY : 70 % chardonnay

30% Pinot Meunier

DOSAGE : Brut 8 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 : A very light and brilliant yellow color.

Nose : Pleasant, ripe and generous to the nose, with a lot of finesse. White flowers scent, as well as apricot, peach and lemon.

Palate : Fresh taste that lasts in our palate. Delicate bubbles.

Food pairing : Subtle champagne both in nuance and finesse. To be tasted in a small group or a cosy atmosphere. It can be served as an appetizer or during the meal with seafood or fish in sauce

BOTTLE SIZE : 75 cl, 150 cl, 300 cl, 600 cl, 1200 cl, 1500 cl

PALMARES :

Concours	OR	ARGENT
Mondial de Bruxelles	2013 ; 2014 ; 2021 ; 2022	2011 ; 2017
Vigneron indépendants	2009	2017
Decanter		2023
Gilbert et Gaillard	2018 ; 2019	
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