



CHAMPAGNE
JOLY-CHAMPAGNE

DOMAINE FAMILIAL - 5^{ÈME} GÉNÉRATION DE VIGNERONS

LES HISTORIQUES GRAND BRUT DE RESERVE

VINIFICATION :

AOC : Champagne

TERROIR : Troissy, Châtillon sur Marne, Verneuil

SOL : Argilo, calcaire

CEPAGE : 40% Pinot Meunier 30% Chardonnay
 30% Pinot Noir

DOSAGE : Brut 8 gr

ALCOOL : 12.4 %

ANNEE D'ASSEMBLAGE : 2019/2020/2021

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 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 jaune assez claire avec des reflets citronnés, brillante et cristalline.

NEZ : Nez frais très fin, avec des arômes d'agrumes frais (pamplemousse, citron) des senteurs de fleurs blanches (chèvrefeuille). Développement des fruits charnus à l'aération du verre (pomme, poire)

BOUCHE : Une bouche poivrée une attaque vive, fraîcheur continue et régulière. Du volume, et une légère amertume rappelant le pamplemousse sur la finale.

ACCOMPAGNEMENT : Un champagne en volume et en fraîcheur pouvant être servi en apéritif mais aussi à Table avec des riz de veaux, une viande blanche à la crème ou même une volaille.



VINIFICATION :

REGISTERED DESIGNATION OF ORIGIN :

Champagne

LOCATION : Troissy, Châtillon sur Marne, Verneuil

LOCAL SOIL : Clay and chalky

GRAPE VARIETY : 40% Pinot Meunier 30% Chardonnay 30% Pinot Noir

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 yellow color with citrus reflections : brilliant and crystalline.

NOSE: Very delicate and fresh smell, with fresh citrus flavors (grapefruit and lemon) and a scent of white flowers (honeysuckle). As the wine aerates, we can feel hints of fleshy fruits (apple and pear).

PALATE : A spicy and alive taste with a continuous and regular freshness. It is complete and slightly bitter at the end, making us think of the taste of grapefruits.

FOOD PAIRING : A complete and fresh champagne that can be served as an appetizer or during the meal. Best pair: veal rice, white meat in sauce or poultry.

BOTTLE SIZE : 75 cl

PALMARES :

Concours	OR	ARGENT
Vignerons indépendants	2023	2017
Mondial de Bruxelles	2019	2018
Guide Hachette	2021* 2023**	
Gilbert et Gaillard	2015	



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