



CHAMPAGNE

JOLY-CHAMPAGNE

DOMAINE FAMILIAL - 5^{ÈME} GÉNÉRATION DE VIGNERONS

LES PARCELLAIRES

LIEU-DIT « L'or des Fontaines 2019 » BLANC DE BLANC

VINIFICATION :

AOC : Champagne

TERROIR : Troissy

LIEU-DIT : L'or des Fontaines

SOL : calcaire

CEPAGE : 100 % Chardonnay

DOSAGE : Extra-brut 3 gr

ALCOOL : 12.4 %

ANNEE D'ASSEMBLAGE : 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 en pure cuvée. Fermentation malactique faite.

Une moyenne de 48 mois de vieillissement en cave lui confère sa plénitude.

DEGUSTATION :

CEIL : Couleur or, fines bulles, légers reflets ambrés.

NEZ : Élégant, frais, légers arômes de fleurs blanches, arômes d'abricot et de pêche de vigne, subtiles notes de mirabelle..

BOUCHE : Bouche ample et pleine. Dominante confite, mais avec de la fraîcheur qui laisse au vin un caractère aérien. Evolution sur des notes d'amande grillée et de nougatine et retour du tabac sur la finale avec une touche d'herbes séchées.

ACOMPAGNEMENT : Cuvée à servir avec une déclinaison de mets raffinés, Langouste Bellevue, Dos de lieu jaune poché à la sauce hollandaise, Papillote de dorade et julienne de légumes, Filet de sole au beurre de citron.



VINIFICATION :

REGISTRED DESIGNATION OF ORIGIN : Champagne

LOCATION : Troissy,

NAME OF LOCATION : L'or des Fontaines

LOCAL SOIL : chalky

GRAPE VARIETY : 100 % Chardonnay

DOSAGE : Extra-brut 3gr

ALCOHOL : 12.4 %

BLENDED YEARS : 2019

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 made in the in pure cuvee. The malolactic fermentation is done.

It reaches its fullness after about 48 months of ageing in the cellar.

TASTING :

SIGHT : Gold colour, fine bubbles, slight amber reflections.

NOSE : Elegant, fresh, light aromas of white flowers, apricot and vine peach, subtle notes of mirabelle plum.

PALATE : Ample and full. Dominant candied, but with a freshness that leaves the wine with an airy character. Evolution on notes of grilled almond and nougatine. Taste return of tobacco in the end with a touch of dried herbs.

FOOD PAIRING : To be served with a variety of refined dishes : Bellevue lobster, Poached pollack fillet in Hollandaise sauce, Papillote of sea bream and julienned vegetables, Filet of sole with lemon butter.

BOTTLE SIZE : 75 cl

