



CHAMPAGNE

# JOLY-CHAMPAGNE

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

## LES CŒURS DE TERROIRS CUVÉE SPECIALE MILLESIME 2020

### VINIFICATION :

**AOC :** Champagne

**TERROIR :** Troissy / Châtillon-sur-Marne

**SOL :** Argilo, calcaire

**CEPAGE :** 80% Chardonnay 20% Pinot Noir

**DOSAGE :** Brut 6 gr

**ALCOOL :** 12.4 %

**ANNEE D'ASSEMBLAGE :** 2020

**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 36 mois de vieillissement en cave lui confère sa plénitude.

### DEGUSTATION :

**ŒIL :** Robe dorée, avec des nuances vieil or et ambrées.

**NEZ :** Le nez est flagrant, ont relève des senteurs de pâtisserie, ainsi que de fruits séchés, avec quelques touche de blé mûr.

**BOUCHE :** La bouche est d'une grande ampleur. C'est la noisette qui s'exprime en premier, suivie des senteurs torréfiées.

**ACOMPAGNEMENT :** Un champagne de haut niveau à l'aise avec un apéritif dinatoire, mais aussi à table avec des crustacé ou poissons en sauce tel qu'une Langouste Bellevue, un Dos de lieu jaune poché à la sauce hollandaise une papillote de dorade et julienne de légumes ou encore une sole meunière.



### PALMARES

Concours	OR	ARGENT
Vignerons indépendants	2017	2016 ; 2018

### VINIFICATION :

### REGISTERED DESIGNATION OF ORIGIN :

Champagne

**LOCATION :** Troissy / Châtillon-sur-Marne

**LOCAL SOIL :** Clay and chalky

**GRAPE VARIETY :** 80% Chardonnay 20% Pinot Noir

**DOSAGE :** Brut 6gr

**ALCOHOL :** 12.4 %

**BLENDED YEARS :** 2020

**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. Made from the heart of the cuvee of that year's harvest. The malolactic fermentation is done.

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

### TASTING :

**SIGHT :** Gold color with shades of amber and dark yellow.

**NOSE :** strong smell were you can sense notes of pastry and dry fruits as well as ripe wheat.

**PALATE :** great amplitude of taste : first you can discover the taste of walnuts and after a hint of roasted scents.

**FOOD PAIRING :** A high standard champagne that can be served in a cocktail dinner but also during a meal with crustaceans. It can be paired with different types of fish in sauce such as Bellevue Lobster, yellow pollack with hollandaise sauce, a sea bram in foil with vegetables julienne or a sole meunière.

**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