



CHAMPAGNE

# JOLY-CHAMPAGNE

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

## LES PARCELLAIRES CUVEE PRESTIGE BLANC DE NOIR 2019

### VINIFICATION :

AOC : Champagne

TERROIR : Troissy

LIEU-DIT : Les Joines

SOL : Argilo, calcaire

CEPAGE : 100 % pinot Meunier

DOSAGE : Brut 7 gr

ANNEE D'ASSEMBLAGE : 2019

RECOLTE : Vendanges manuelles avec trié 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 :

CEIL : Robe dorée aux reflets légèrement cuivrés traduisant une certaine évolution.

NEZ : Nez intense et très nature. Arômes de fruits cuits (confiture de figue, pruneau, abricot sec). Miel zest d'orange et des notes de tabac blond.

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 entre convives connaisseurs avec une déclinaison de mets raffinés. En apéritif ou avec une terrine de foie gras ou un foie gras poêlé sur tranche de pain d'épice et sa marmelade d'orange, en plat avec un Ris de veau aux morilles ou un Chapon farci.



### VINIFICATION :

REGISTRED DESIGNATION OF ORIGIN : Champagne

LOCATION : Troissy,

NAME OF LOCATION : Les Joines

LOCAL SOIL : Clay and chalky

GRAPE VARIETY : 100 % pinot Meunier

DOSAGE : Brut 7 gr

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. 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 slight copper-pink shades that give an evolution to the champagne.

NOSE : Intense and very mature smell. Boiled fruits aroma: fig jam, prune and dry apricot. Honey orange zest and hints of blond tobacco.

PALATE : Full bodied and complete taste. A dominate taste of crystallized fruits but with a freshness that gives an aerial personality. It evolves into hints of grilled almonds and nougatine. It ends with a taste of tobacco and a taste of fresh herbs.

FOOD PAIRING : To be served to true connoisseurs and paired with refined dishes. As an apéritif with a foie gras terrine or pan-fried foie gras in a slice of bread and orange marmelade. It can also be paired with sweetbread with morels or a stuffed capon

### PALMARES

BOTTLE SIZE : 75 cl

Concours	OR	ARGENT
Vignerons indépendants	2014	2011 ; 2013
Mondial de Bruxelles		2017
Gilbert et Gaillard	2021 ; 2022	
Guide hachette	2017	



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