



CHAMPAGNE  
Ployez-Jacquemart




DEPUIS 1930 SINCE

# EXTRA QUALITY

## EXTRA-QUALITY BRUT

*Emblème de Champagne Ployez-Jacquemart, Extra-Quality Brut est l'âme et le garant des valeurs fondatrices de la Maison que sont la Tradition, l'Exigence et l'Enracinement dans le terroir Champenois.*

### CÉPAGES

-  33% Pinot Noir
-  33% Meunier
-  34% Chardonnay

### ASSEMBLAGE ET ÉLEVAGE

Extra-Quality Brut est issu d'un assemblage de premiers et grands crus avec une présence majoritaire de Pinot Noir et Meunier de Mailly et Ludes, ainsi que des Chardonnays en provenance de Bisseuil, Cuis, Ludes, Puisieulx, Taisy, Grauve ou encore Vertus. Les raisins noirs apportent une grande richesse, une complexité et une rondeur au Champagne. Seule la cuvée pure (première presse) est utilisée pour l'élaboration de ce vin et le dosage faible en sucre permet également de laisser exprimer tous les arômes. Il se déguste après un vieillissement de minimum 4 ans dans les caves du Domaine.

### DOSAGE

- 5 g/L

### FLACONNAGE

- Demi-Bouteille
- Bouteille
- Magnum

### NOTES DE DÉGUSTATION

Extra-Quality Brut est doté d'une mousse élégante et d'une robe d'un beau doré. Le nez est mûr et tend vers des notes miellées. La bouche est riche et dévoile une belle longueur. La cuvée Extra Quality Brut possède un très bon équilibre, une très grande fraîcheur, avec ce nez et ce palais très nets, c'est un champagne parfait pour accompagner les apéritifs et cocktails dînatoires.



92 Pts  
Wine Spectator  
2023

90 Pts  
Wine Advocate  
2020

N° 65  
Top 100 Wine  
Spectator 2020