

# HAUTE-COUTURE

## CUVÉE GRANITE



### CÉPAGES

- 60% Chardonnay
- 30% Pinot Noir
- 10% Meunier

### ASSEMBLAGE ET ÉLEVAGE

Le Granite symbolise l'encrage, la solidarité, il représente aussi l'immuable et la fermeté, mais c'est avant tout un assemblage de plusieurs minéraux. Autant de caractéristiques communes avec ce champagne : assemblage des trois cépages et de plus de 12 millésimes, il retrace l'Histoire du Champagne Ployez-Jacquemart et la création de cette cuvée a été faite en l'honneur de l'anniversaire des 90 ans de la Maison. Tous ces grands millésimes apportent une puissance et une complexité au vin. Pour équilibrer la richesse de ce champagne, 41% de l'assemblage est sans fermentation malolactique. Le dosage en Extra-Brut permet au vin d'exprimer tous ses arômes et sa grande fraîcheur.

### DOSAGE

- 4 g/L

### FORMATS

- Disponible en bouteille sous coffret uniquement.

### NOTES DE DÉGUSTATIONS

La robe présente une délicate teinte jaune or habillée de reflets dorés qui a inspiré l'habillage de la bouteille. L'effervescence faite de bulles fines donne naissance à une mousse crémeuse. On décèle la puissance et une richesse aromatique au premier nez qui tend ensuite vers des notes de pâtisseries fraîches et de fruits secs (abricot et raisin). En laissant le temps à ce Champagne de s'ouvrir, les arômes d'eucalyptol et de fleurs fraîches vous saisiront. La fraîcheur perçue dès la mise en bouche, par une attaque franche de citron jaune, assure une excellente linéarité à ce Champagne et un bel équilibre entre vivacité et rondeur.

La Cuvée « Granite » représente la mémoire du Champagne Ployez-Jacquemart, c'est une Cuvée unique proposant un assemblage de grands millésimes : 1976, 1982, 1983, 1988, 1990, 1995, 1996, 1999, 2000, 2004, 2011, 2012 et 2013.



Or

Japan Women's  
Wine Award 2022

Platinum

Prague Wine Trophy  
2022

93 Pts

Decanter  
2020