



CHAMPAGNE
Ployez-Jacquemart

DEPUIS 1930 SINCE

VINTAGE

EXTRA-BRUT BLANC DE BLANCS 2012

La récolte 2012 a produit des raisins d'une maturité et d'une acidité excellentes, avec une petite récolte donnant une qualité de raisin exceptionnelle et promettant une longue et belle vie aux vins issus de cette vendange.

CÉPAGES

 100% Chardonnay

ASSEMBLAGE ET ÉLEVAGE

L'assemblage de ce vintage 2012 Blanc de Blancs est réalisé grâce à une sélection de chardonnays élégants et raffinés. Les parcelles de vieilles vignes Premiers Crus de Cuis et Bisseuil sont vinifiées en fût de chêne et sans fermentation Malolactique. Le reste de l'assemblage se compose de blancs provenant du terroir Grand Cru de Puisieux et du terroir Premier Cru de Cuis. Comme le reste de la gamme de nos millésimes, le Vintage Extra-Brut Blanc de Blancs 2012 a été élevé en cave pendant un minimum de 6 ans. Les cinq premières années le vieillissement se fait «sur pointe», cet élevage traditionnel permet de limiter le contact avec les levures tout en conservant les avantages du vieillissement avant dégorgement et ainsi garder la fraîcheur du vin le plus longtemps possible.

DOSAGE

- 3 g/L

FLACONNAGE

- Bouteille

NOTES DE DÉGUSTATION

Le Vintage Extra-Brut Blanc de Blancs 2012 présente une robe jaune or intense aux reflets verts. L'effervescence est dynamique avec de belles et fines bulles. Le nez offre un bouquet dominant de fleurs blanches, ensuite viennent des notes mentholées plus aériennes, de melon d'eau, de citron jaune, de pêche au sirop et de beignets à la banane plantain. Ce blanc de blancs 2012 charme le palais par sa fraîcheur saisissante et sa tonicité. Les saveurs d'orange sanguine, de pomelos et d'agrumes frais, se mêlent aux notes plus denses de biscuit au beurre, de pralin et de sauce Suzette, apportant une complexité aromatique remarquable.

92 Pts

Gilbert & Gaillard

2024

