



CHAMPAGNE

Ployez-Jacquemart

DEPUIS 1930 SINCE

VINTAGE

DOSAGE ZÉRO BLANC DE BLANCS 2012

Le Dosage Zéro Vintage 2012 complète la gamme Ployez-Jacquemart par son caractère unique, rare et moderne. Ce 100% Chardonnay expose une belle minéralité soulignée par une magnifique acidité.

CÉPAGES

 100% Chardonnay

ASSEMBLAGE ET ÉLEVAGE

L'assemblage entièrement constitué par des raisins blancs confère au Dosage Zéro une très grande vivacité, une attaque franche et une vinosité agréable. Après un repos de minimum 8 ans dans les caves traditionnelles de la Maison aucun dosage n'est ajouté à ce vin, ne laissant que le sucre naturellement présent. Cela permet de proposer un champagne frais et dynamique.

La signature de chaque terroir composant le vin est ainsi révélée et mise totalement en avant. L'année 2012 a été une année particulièrement fraîche, comme la Champagne n'en connaît plus beaucoup. L'année s'est caractérisée par un hiver et un printemps froids, puis par un été chaud et ensoleillé, ce qui a favorisé la bonne et lente maturation des raisins, ils sont animés d'un acidulé exceptionnel.

DOSAGE

- 0 g/L

FLACONNAGE

- Bouteille

NOTES DE DÉGUSTATION

Dosage Zéro Blanc de Blancs Vintage 2012 présente une belle mousse de couleur or/vert. Le nez est riche et la bouche se complexifie en laissant transparaître toute la minéralité de ce grand champagne. Le cépage Chardonnay accentue le caractère vineux du vin, tout en révélant une acidité subtile et une belle fraîcheur pour proposer un vin à l'équilibre parfait.

