



CHAMPAGNE
Ployez-Jacquemart

DEPUIS 1930 SINCE

VINTAGE

EXTRA-BRUT BLANC DE NOIRS 2018

Champagne Ployez-Jacquemart a toujours eu à coeur d'extraire le meilleur de chaque récolte. Découvrez l'expérience millésimée de l'année 2018.

CÉPAGES

-  50% Pinot Noir
-  50% Meunier

ASSEMBLAGE ET ÉLEVAGE

Comme le reste de la gamme de millésimes Ployez-Jacquemart, le Vintage Extra-Brut Blanc de Noirs 2018 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 garder la fraîcheur du vin le plus longtemps possible. Le vintage Blanc de Noirs est réalisé à partir de raisins Premier Cru, du village de Ludes pour le Meunier et Grand Cru, du village de Mailly pour le Pinot Noir.

DOSAGE

- 3 g/L

FLACONNAGE

- Bouteille

NOTES DE DÉGUSTATION

Le Vintage Extra-Brut Blanc de Noirs 2018 présente une belle mousse élégante et dorée. Le nez est complexe et révèle des notes de fruits noirs. Toute la typicité du millésime apparaît en bouche, avec une puissance et une longueur élégantes : l'équilibre parfait entre fraîcheur et intensité profonde.

