



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

Ce fin Blanc de Noirs est élaboré à partir de raisins Premier Cru de Ludes (Meunier) et Grand Cru de Mailly (Pinot Noir), issus de l'exceptionnel millésime 2018. Vieilli en cave pendant 5 ans minimum, avec un vieillissement « sur pointe », ce Champagne a reçu un très faible dosage (3,5g/litre) pour un bel équilibre. 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

- 3.5 g/L

FLACONNAGE

- Bouteille

NOTES DE DÉGUSTATION

Avec des arômes complexes de cerises noires et rouges, de fruits rouges et de pâtisseries aux pommes cuites, le palais montre une belle progression aromatique avec une mousse soutenue, de l'élégance et de la longueur, le tout équilibré entre la fraîcheur, l'intensité et un caractère qui se développe. Ce Vintage Extra-Brut Blanc de Noirs 2018 est particulièrement savoureux aujourd'hui et il a la capacité de se conserver pendant de nombreuses années.

