CHAMPAGNE
Ployez-Jacquemart

DEPUIS 1930 SINCE

COUTURE

Extra-Brut Passion

Élaborée pour la première fois en 2004, la cuvée Extra-Brut Passion est désormais l'une des plus emblématiques de la gamme. Elle vous invite à découvrir le Champagne conçu en Fût de Chêne.

Cépages

- 50% Pinot Noir
- 25% Chardonnay
- 25% Meunier

Assemblage et Élevage

La particularité de l'Extra-Brut Passion vient de sa vinification. Afin de lui apporter davantage de complexité et de structure, 25% de vins élevés en fûts de chêne ont été intégrés à l'assemblage, ces vins ne subissent pas la fermentation malolactique. Les 75% restant sont les vins de la vendange annuelle. Pour limiter le contact avec les levures pendant le vieillissement, celui-ci se fait «sur pointe» dans les caves champenoises de la Maison. Cet élevage traditionnel permet de limiter le contact avec les levures pendant le vieillissement et ainsi garder toute la fraicheur du vin.

Dosage

- 4 g/L

Flaconnage

- Bouteille
- Magnum
- Jéroboam

Notes de Dégustation

Extra-Brut Passion est un champagne floral, friand, vibrant et légèrement toasté. Il possède une très belle compléxité et une grande finesse aromatique. Sa longueur en bouche est présente sans pour autant être lourde ou épaisse. Le final est miellé et très élégant. L'assemblage sous bois apporte une grande structure sans que le fût ne marque trop le vin.

90 Pts
Gilbert & Gaillard
2021

93 Pts
Wine Advocate
2020