



CHAMPAGNE
Ployez-Jacquemart



DEPUIS 1930 SINCE

COUTURE

EXTRA-BRUT ROSÉ

Précision, élégance et raffinement sont au rendez-vous dans ce flacon d'Extra-Brut Rosé.

CÉPAGES

-  41% Chardonnay
-  43% Pinot Noir
- + 16% Vins Rouges de Mailly Grand Cru

ASSEMBLAGE ET ÉLEVAGE

Extra-Brut Rosé n'est produit qu'en de très bonnes années qualitatives pour les cépages noirs. Le procédé du Rosé d'Assemblage est unique en son genre, il permet d'harmoniser un champagne blanc auquel est ajouté une faible quantité de vin rouge de Champagne, provenant du village Grand Cru de Mailly. Chaque vendange apporte des structures et des intensités de couleurs différentes. La chance de travailler par addition de vin rouge permet d'être plus stable et plus précis dans la teinte. Les vins rouges Ployez-Jacquemart sont élaborés dans les fûts de chêne, dévoilant une touche élégante très légèrement boisée. Nous n'utilisons que des dosages très faibles afin de laisser exprimer tous les fruits et les arômes du vin.

DOSAGE

- 4 g/L

FLACONNAGE

- Demi-Bouteille
- Bouteille
- Magnum

NOTES DE DÉGUSTATION

L'assemblage du Rosé est expressif, mariant avec délicatesse l'expression des arômes de fruits rouges, la richesse et la longueur en bouche, en gardant une grande vivacité.



91 Pts
Vinous - A. Galloni
2023

Double Or
Japan Women's Wine
Award 2022

92 Pts
Wine Spectator
2021