

HAUTE-COUTURE

LIESSE D'HARBONVILLE 2004



CÉPAGES

- 66% Chardonnay
- 17% Pinot Noir
- 17% Meunier

ASSEMBLAGE ET ÉLEVAGE

Totalement élaboré en fûts de chêne, l'assemblage est toujours le même et est décidé avec une sélection très stricte des moûts de raisins recueillis lors de la vendange. La première fermentation est effectuée dans les fûts et la fermentation malolactique est bloquée, pour permettre d'élever des vins aux arômes très fins et élégants. De simples ouillages et soutirages sont effectués entre la vendange et la mise en bouteille. Le travail en fûts crée une grande richesse, une très belle structure et une complexité dans ce vin. L'acidité naturelle de cet assemblage, malgré un élevage de plus de 10 ans dans les caves de la Maison, va mettre en évidence le caractère de l'année tout en lui gardant une exceptionnelle fraîcheur.

DOSAGE

- 3 g/L

FORMATS

- Bouteille sous coffret uniquement
- Magnum

NOTES DE DÉGUSTATIONS

Ce Millésime 2004 présente une belle mousse et se pare d'une robe dorée, encore très lumineuse, qui dévoile une effervescence fine et délicate. Le nez est complexe et aromatique. Avec une fraîcheur surprenante compte tenu de son âge, la bouche est pleine et d'une grande longueur. La Cuvée Liesse d'Harbonville offre une expérience de dégustation exceptionnelle et unique. Chaque année millésimée est choisie précautionneusement, et l'année 2004 fait partie de ces années extraordinaires alliant qualité et quantité.

La cuvée Liesse d'Harbonville est le joyau du Champagne Ployez-Jacquemart. Elle requiert donc une attention toute particulière et n'est élaborée que lors de grandes années. Sa vinification est différente, tout en conservant la personnalité du millésime.



94 Pts
Wine Advocate
2020

93 Pts
Wine Spectator
2020