

EXTRA QUALITY

BRUT BLANC DE BLANCS

Le Brut Blanc de Blancs Ployez-Jacquemart est un champagne pure et raffiné.

CÉPAGES

 100% Chardonnay

ASSEMBLAGE ET ÉLEVAGE

Extra-Quality Brut Blanc de Blancs vient compléter la gamme des champagnes Ployez-Jacquemart, qui ne reposait jusqu'à présent que sur la présence du Blanc de Blancs millésimé. Cette mono variété de Champagne est faite à partir de Chardonnay de Premiers et Grands Crus uniquement, grâce aux parcelles des terroirs de Cuis, Bisseuil, Taissy et Ludes. Il se déguste après un vieillissement minimum de 6 ans et son très faible dosage en sucre permet de garder la pureté du vin et laisse s'exprimer tous les arômes du Chardonnay.

DOSAGE

- 3 g/L

FLACONNAGE

- Bouteille
- Magnum

NOTES DE DÉGUSTATION

Extra-Quality Brut Blanc de Blancs présente une belle effervescence. Le nez offre de subtiles notes torréfiées. En bouche tout le crémeux du Chardonnay explose au palais, il offre une fin de bouche raffinée. Il se marie à merveille avec des plats de poissons ou de crustacés.

