



CHAMPAGNE

Ployez-Jacquemart

DEPUIS 1930 SINCE

VINTAGE

DOSAGE ZÉRO BLANC DE BLANCS 2014

Le Dosage Zéro Vintage 2014 complète la gamme Ployez-Jacquemart par son caractère unique, rare et moderne. Ce 100% Chardonnay expose une belle minéralité soulignée par une magnifique acidité.

CÉPAGES

 100% Chardonnay

Dont 13% vinifiés en fûts de chêne, sans fermentation malolactique.

ASSEMBLAGE ET ÉLEVAGE

L'assemblage entièrement constitué de raisins blancs confère au Dosage Zéro millésimé une très grande vivacité, une attaque franche et une vinosité agréable. Après un repos de minimum 8 ans dans les caves traditionnelles de la Maison aucun dosage n'est ajouté à ce vin, ne laissant que le sucre naturellement présent. Cela permet d'offrir un champagne frais et dynamique, où la signature des terroirs de Cuis, Bisseuil et Ludes, qui le composent, s'exprime pleinement. L'année 2014 a été marquée par un automne et un hiver doux et pluvieux, entraînant un débourrement très précoce de la vigne. Malgré des conditions météo contrastées, elle a offert une récolte de qualité sanitaire irréprochable, pour des vins alliant fraîcheur et complexité aromatique.

DOSAGE

- 0 g/L

FLACONNAGE

- Bouteille

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce millésime 2014 Dosage Zéro Blanc de Blancs se distingue par sa robe dorée soutenue, brillante et limpide, ainsi que par son effervescence fine et régulière, signe d'une maturité maîtrisée. Son nez complexe allie des arômes tertiaires de biscuit au beurre et de brioche chaude à des notes mentholées et une touche épicée de curry doux, avant de s'ouvrir sur des nuances d'abricot au sirop, de mangue mûre, soutenues par une trame florale délicate de fleur blanche. En bouche, l'attaque nette et directe, fidèle à l'expression d'un zéro dosage, évoque un sorbet citron, avec une acidité franche, une matière droite et une finale tendue, persistante, aux accents salins et citronnés.

