



CHAMPAGNE
Ployez-Jacquemart

DEPUIS 1930 SINCE

VINTAGE

EXTRA-BRUT BLANC DE BLANCS 2015

Le millésime 2015, marqué par un été exceptionnellement chaud et sec, a offert des raisins d'une qualité sanitaire irréprochable, pour des champagnes alliant concentration, fraîcheur et une belle complexité aromatique.

CÉPAGES

- 100% Chardonnay
Dont 63% vinifiés en fûts de chêne, sans fermentation malolactique.

ASSEMBLAGE ET ÉLEVAGE

L'assemblage de ce vintage 2015 Blanc de Blancs repose sur une sélection de chardonnays élégants et raffinés, issus des parcelles Premiers et Grands Crus de Puisieux et Ludes. Comme l'ensemble de notre gamme de millésimes, ce Vintage Extra-Brut a été élevé en cave pendant un minimum de six ans, « sur pointe », une méthode traditionnelle qui limite le contact avec les levures tout en préservant les avantages du vieillissement avant dégorgement, afin de conserver la fraîcheur du vin le plus longtemps possible.

DOSAGE

- 3 g/L

FLACONNAGE

- Bouteille

NOTES DE DÉGUSTATION

Le Vintage Extra-Brut Blanc de Blancs 2015 séduit par sa teinte dorée aux nuances or blanc, brillante et limpide, et son effervescence fine et régulière, signe d'une maturité affirmée. Son nez élégant et aérien allie une intensité florale subtile, des notes de litchi, une touche boisée de cèdre et une dimension botanique dominée par la verveine fraîche, pour un bouquet ciselé et harmonieux. En bouche, l'attaque soyeuse et la matière fine, portées par une acidité droite, offrent une longueur persistante, élégante et fraîche. La finale est longue et persistante, caractérisée par une acidité salivante.

