

Champagnes René Jolly

BLANC DE NOIRS

100 % Pinot Noir

Près de 70 % de notre vignoble est planté en Pinot Noir. Cette bouteille représente donc le fort de notre production.

Il est utile de rappeler que seule la peau de ces raisins est noire.

Le jus et la pulpe sont blancs. Ainsi, nous devons les transporter rapidement et les écraser délicatement pour éviter toute coloration intempestive.

L'assemblage des vins nécessaires à son élaboration est réalisé sur 3 à 4 récoltes, ce qui nous permet de maintenir une qualité maximale constante.



BRUT

La robe de ce champagne est jaune or soutenu. Avec un dosage à 10 g/l il est rond et puissant. Son fruité et sa structure en bouche lui permettent d'accompagner un repas ou une soirée entre amis.

Parfait à tout moment.

Disponible en demie (375 ml), bouteille (750 ml) et magnum (1500 ml)



EXTRA PUR

Sans dosage (< 0 g/l), il révèle le champagne tel qu'il est en cave, avant dégorgement : frais et fin.

Elaboré pour les initiés, amateurs d'extra-brut.



DEMI-SEC

Son dosage généreux en liqueur d'expédition (43 g/l environ) lui permet d'agrémenter parfaitement les entrées au foie gras ou les desserts riches.



Guide Hachette 2008

F-10110 LANDREVILLE - Tel. (+33) 03 25 38 50 91
www.jollychamp.com - E-mail : contact@jollychamp.com

