

*D*omaine familial installé depuis 1737 à Landreville, au milieu de la Côte des Bar (Aube). Nous produisons des bouteilles à partir de notre propre vignoble uniquement. Nous sommes vignerons indépendants.



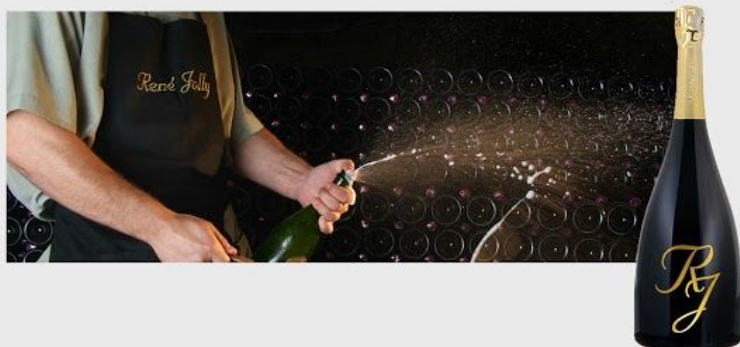
Les vendanges durent 8 jours en Septembre. Les meilleurs raisins sont choisis à la main et sont écrasés à l'aide d'un pressoir Coquard à Plateau Incliné (hautement qualitatif) et d'un pressoir Coquard traditionnel (photo ci-dessous). Notre installatin originale est unique en Champagne.

Lors du vieillissement en cuve (de 2 à 4 ans) nos vins bénéficient d'une fermentation malo-lactique systématique. Un passage en fût de chêne de quelques semaines optimisera leur potentiel aromatique. Le bois est local et le grain fin. Ces tonneaux de 300 l sont faits sur mesure.

*P*erpétuer le goût

Les assemblages réunissent trois à quatre années différentes et complémentaires pour conserver le goût et les caractéristiques de la Maison au fil du temps.

Après un vieillissement de 3 à 12 ans dans nos caves du XVIII^{ème} siècle, le dégorgement à la volée est réalisé sans glace dans un geste traditionnel technique.



Nos caisses originales présentant 6 bouteilles à plat sont particulièrement solides. Idéales pour les longs trajets en France ou à l'export.



Design et Présentation des Bouteilles



Forme originale
inspirée
des bouteilles
du XIX^{ème} Siècle

Utilisation Exclusive
Modèle Déposé René Jolly



Dates de dégorgement sur
www.jollychamp.com

