

Ployéz-Jacquemárt, Doságe Zero
Вино Плойе-Жакмáр, Дозáж Зерó, игристое белое

Страна: Франция

Регион: Шампань

Производитель: Champagne Ployez-Jacquemart

Крепость: 12% об.

Сорт винограда: Шардоне-52%, Пино Менье-24%, Пино Нуар-24%

Способ производства: классический

Выдержка: 60 месяцев

Особенности производства: изготовлен из купажа сортов Премье и Гран Крю.

Цвет: золотисто-соломенный

Аромат: освежающий, раскрываются ароматами желтой сливы и яблока, айвы, цитрусовых, жасмина, мёда, свежее испеченного хлеба

Вкус: элегантное, освежающее во вкусе с тонами фруктов и цитрусовых в длительном послевкусии

Температура подачи: 8-10 °С.

Гастрономия: рекомендуется подавать в качестве аперитива, к блюдам из рыбы и морепродуктов, вяленому мясу и оливкам



Ployez-Jacquemart - семейный дом шампанского, основанный в 1930 года командой мужа и жены Марселя Плойе и Ивонны Жакмар. Душа дома, отличающаяся постоянным стремлением к совершенству, теперь представлена семьей Лоуренс, третьим поколением семьи, которая сменяет своих родителей Жерара и Клода Плойе. Вся суть Ployez-Jacquemart заключается в нашем постоянном поиске совершенства, понимании терруара шампанского и способностях создавать действительно прекрасные

вина. Эти навыки передавались через три поколения. Наше уважение к этому благородному наследию является краеугольным камнем подхода к производству шампанского.