



La elaboración del Champagne es uno de los procesos más caros, arriesgados y que más tiempo lleva en el mundo del vino. Por ello, el sector del champagne está dominado por empresas multinacionales capaces de asumir tales costes y riesgos. Desgraciadamente, tal concentración de la producción ha resultado en una disminución en la calidad, especialmente del cuvée non-vintage de las principales marcas. Por suerte, permanece un cierto número de productores pequeños e independientes, a menudo con viñedos propios, quienes producen un vino extraordinario, aunque en cantidades muy reducidas. Fundada en 1930 y en su tercera generación, Ployez-Jacquemart es un buen ejemplo de ello. En Ployez-Jacquemart, la calidad es lo más importante, haciendo uso de los métodos tradicionales necesarios...



**Propiedades:** 1,2 ha. en Ludes, más un pago Grand Cru de 0,8 ha. en el pueblo de Mailly. El resto de las uvas se compran, sólo de viñedos Grand Cru (100 echelles), normalmente de Mesnil-Sur-Oger, Bisseuil, Cramant y Villers-Marmery

**Producción:** 60.000 botellas al año, máximo, 90% para exportación

*Ployez Jacquemart Champagne Extra Quality Brut* 39% Chardonnay, 22% Pinot Noir y 39% Pinot Meunier. Champagne

*Ployez-Jacquemart Champagne Extra Brut Rosé* 59% Pinot Noir y 41% Chardonnay. Champagne

*Ployez Jacquemart Champagne Dosage Zero* 48% Chardonnay, 26% Pinot Noir y 26% Pinot Meunier. Champagne

*Ployez Jacquemart Champagne Blanc de Noirs 2015* 50% Pinot Noir y 50% Pinot Meunier. Champagne

*Ployez-Jacquemart Cuvée Liesse d'Harbonville 2002* 66% Chardonnay, 17% Pinot Noir y 17% Pinot Meunier Champagne

