

CHAMPAGNE JACQUART MOSAÏQUE BRUT

Terroir

Le raisin qui compose cette cuvée provient du vignoble Jacquart et la Maison a le contrôle sur la totalité du processus de fabrication. À la fois mosaïque de crus, d'années, de cépages, de parfums et de saveurs, cette cuvée Jacquart porte bien son nom.

Vinification et vieillissement

Trois années de maturation en cave.

Caractéristiques

La Robe est satinée, de couleur jaune pâle aux nuances dorées et aux reflets de Jade. Les bulles fines annoncent un Champagne frais et assez riche. Le premier nez évoque des parfums fleuris (chèvrefeuille en pétale et miellé), fruités (poire écrasée, citron confit, pêche), des notes tendres et crémeuses ainsi que le biscuit et la croûte de pain frais. Le vin se développe dans le palais avec une matière charnue et fruitée. L'ensemble en bouche est droit, aérien et généreux.

Accords mets et vins

Idéal à l'apéritif. Accompagne bien les crevettes grillées ou marinées, les amuse-bouche au crabe, ou les langoustines mi-cuites.

Autres informations

Temps de garde : 1 à 3 ans.



Producteur

Champagne Jacquart

Catégorie

Cépages

40 % Chardonnay. 35 % Pinot noir.
25 % Pinot meunier

Pays / région

France, Champagne

Appellation

Champagne (AOC)

Format

750 ml

Degré d'alcool

12 %

Température de service

8 °C à 10 °C

Disponible dans ces provinces

- Québec