

Champagne Jacquart brut Mosaïque

AOP CHAMPAGNE

FOURNISSEUR :

Alliance Champagne Reims
France



TERROIR : Crayeux.

CEPAGE : Chardonnay (40%), Pinot noir (35%), Meunier (25%).

VINIFICATION / ELEVAGE : Cueillette manuelle, pressurage fractionné, vieillissement sur lattes de 3 ans minimum.

MISE EN BOUTEILLE : A la propriété

NOTE DE DEGUSTATION :

Couleur

Robe avec fines bulles pâles aux reflets d'or blanc.

Arômes

Nez aux arômes de fruits frais (amandes, figues, poires) et de fleurs d'oranger.

Saveurs

Bouche souple avec une finale fruitée et persistante.

CONTENANT CENTILITRA COLIS REFERENCE

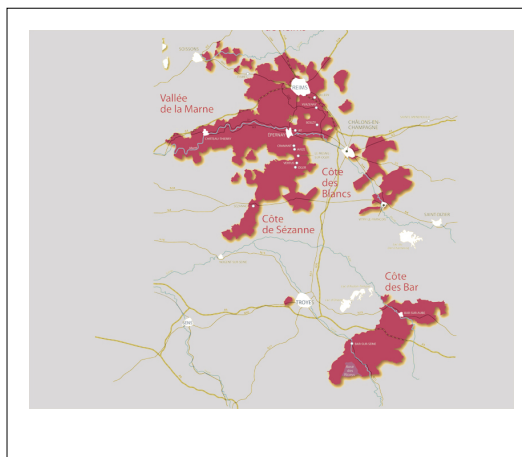
Bouteille	37.5	12	502176
Bouteille	75	6	502177
Bouteille	150	3	502178

CONSEIL DE SERVICE :

Accords mets :

Crème, Dessert à base de chocolat, Dessert à base de fruits rouges, Fruits frais, Amuse-bouches

Température de service : 8-10°C



CARTE DES VINS

Champagne AOP Champagne Jacquart brut Mosaïque

Un champagne à ne pas rater!

