

# Champagne Jacquart Mosaïque Rosé

## AOP CHAMPAGNE

### FOURNISSEUR :

Alliance Champagne Reims  
France



**TERROIR :** Sélection de Premiers et Grands Crus.

**CEPAGE :** Chardonnay (40%), Pinot Meunier (30%), Pinot noir (30%).

**VINIFICATION / ELEVAGE :** Après la vinification, cette cuvée séjournera un peu plus de 3 ans en cave, sur lies, pour gagner en complexité et en harmonie.

**MISE EN BOUTEILLE :** A la propriété

### NOTE DE DEGUSTATION :

#### Couleur

Bulles délicates drapées dans une robe intensément saumonée.

#### Arômes

Arômes de petits fruits rouges (groseille, cerise, fraise des bois) évoluant vers la prune.

#### Saveurs

Bouche rafraîchissante et matière ample. Finale séduisante avec la surprise d'arômes de pêche et d'abricot.

### CONTENANT CENTILITRA COLIS REFERENCE

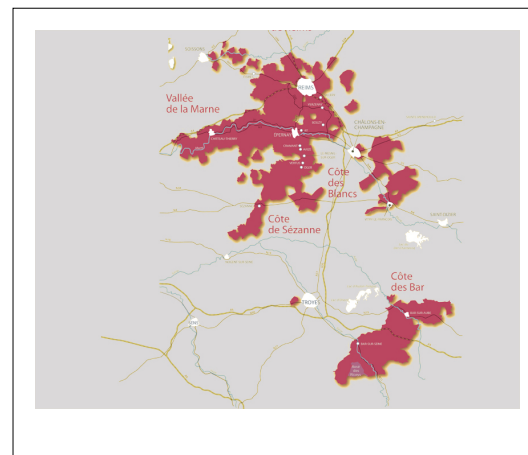
Bouteille	75	6	502180
-----------	----	---	--------

### CONSEIL DE SERVICE :

#### Accords mets :

Amuse-bouches, Mélanges salés, Dessert à base de chocolat, Dessert à base de fruits rouges

Température de service : 8-10°C



### CARTE DES VINS

#### Champagne AOP Champagne Jacquart Mosaïque Rosé

Un pur éclat de fraîcheur, d'harmonie et de douceur. Une cuvée fruitée et ronde de tendresse.

