ACQUISTATO IL .....

Champagne Jacquart Extra Brut



Lussureggiante, generoso e fresco

Occorrono almeno 4 anni di maturazione sui lieviti a questo Champagne per diventare l'Extra Brut Jacquart. Lo completa un dosaggio minimo, circa 4 grammi di zucchero per litro, che permette di ottenere un vino piacevolmente secco e "gastronomico", perfetto cioè per accompagnare pranzi e cene raffinate. Nasce da un assemblaggio composto da 40% di Chardonnay, 35% di Pinot nero e 25% di Meunier. Circa i due terzi della cuvée di base è composta da vini dell'annata, mentre il rimanente terzo deriva da vini di riserva. Nel bicchiere si presenta di un bel colore brillante, giallo pallido con sfumature dorate e riflessi di giada. Appena versato, al naso offre sentori di fiori, come tiglio, giglio e acacia, che si intrecciano a note fresche di agrumi di bergamotto e scorza di limone. Poi richiami netti di mandorle sgusciate, frutta fresca, come pera, ciliegia, mela e mela cotogna, e spezie, con accenti di caffè e torrefazione. In bocca si rivela lussureggiante, generoso e fresco, con una bella cremosità e carattere da vendere. Il finale è etereo, con aromi di agrumi e iodio che offrono una bella acidità e una sottile sensazione sapida.

Dal 1962 la Maison Jacquart investe tutte le sue energie per affermarsi come uno dei più grandi marchi internazionali di Champagne. Nata dall'alleanza di tre unioni di viticoltori indipendenti, la Jacquart rappresenta oggi una delle più grandi superfici di approvvigionamento di tutta la Champagne, con parcelle vitate presenti in tutte le più celebri zone di raccolta della regione. La sede della Maison si trova a Reims, in un palazzo storico recentemente restaurato di Boulevard Lundy, indirizzo prestigioso di molti dei più rinomati produttori di Champagne.

La Vigna

Terreno	Reims
Esposizione	Nord
Allevamento	Filare
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Francia
Uve	40% Chardonnay, 35% Pinot Nero, 25% Pinot Meunier
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Maturazione di 4 anni sui lieviti
Sensazioni	Al palato fresco con acidità di limone sfumata dal pompelmo

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821