



ACQUISTATO IL

Champagne Jacquart Extra Brut



Svinando®

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