ACQUISTATO IL .....

Champagne Jacquart Blanc de Blancs Millésimé 2014 2014



Freschezza e mineralità

Jacquart Blanc de Blancs 2014 è la perfetta rappresentazione della freschezza e della mineralità dello Chardonnay, nelle sue migliori annate in Champagne. In questo caso il vitigno è lavorato un purezza. Quello che ne caratterizza la complessità, però, è la scelta di utilizzare solo le uve provenienti dai migliori villaggi della regione, come Avize, Chouilly, Cramant e Oger. Uno Champagne di grande pregio che nasce da una maturazione di almeno 6 anni sui lieviti. Basso il dosaggio, circa 7 grammi di zucchero per litro, è uno Champagne buono già oggi ma che certo non teme di passare qualche anno in cantina, in attesa del momento giusto per stapparlo. I tecnici Jacquart sono pronti a scommettere che potrà evolvere per almeno altri 10 anni, se ben conservato, al buio e a temperatura costante. Giallo paglierino brillante, questo Champagne offre un perlage particolarmente fine e vivace. Al naso ricorda aromi minerali e di iodio, scorza di limone e uva fresca. Poi delicati aromi di acacia, fresia e note di Granny Smith e pera matura. In bocca è morbido e fresco, con effervescenza cremosa e morbida. Piacevolmente minerale, si scopre un sorso fruttato, con richiami di mentolo e iodio. Perfetto con piatti di pesce o di carne. Ottimo con il maialino, il salmone e perfino con dolci non troppo "pasticciati".

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	Filari
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Francia
Uve	100% Chardonnay
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne, Fine pasto
Vinificazione	maturazione fino a 6 anni sui lieviti
Sensazioni	succulento peso fruttato sottolineato da una lieve acidità di limone

© 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