ACQUISTATO IL .....

Champagne Jacquart Rosé "Mosaique"



Chi comincia bene… è a metà dell’opera

Non è detto che il rito dell'aperitivo si debba consumare con vini di qualità "traballante". Anzi, per la vecchia regola che "chi comincia bene… è a metà dell'opera", per celebrare degnamente il rito dell'aperitivo bisognerebbe sempre stappare qualche cosa di buono per davvero. Come questo Rosé, della linea Mosaïque di Jacquart. Uno Champagne perfetto per dare il calcio d'inizio a una lunga serata di piacere, in compagnia dei nostri amici di sempre. Nasce da un assemblaggio di Pinot Nero al 45%, incluso circa un 18% di vino rosso, necessario a dare il suo inconfondibile colore. Poi Chardonnay e Meunier rispettivamente a circa il 30 e il 20%. A dare maggiore complessità alla cuvée, contribuisce circa un terzo di vini di riserva, conservati in acciaio a bassa temperatura dalle precedenti vendemmie. Il dosaggio finale è di circa 9 grammi di zucchero per litro, dando vita a uno Champagne secco ma non troppo, perfetto appunto per accompagnare semplici stuzzichini, ma anche piatti semplici a base di pesce o golosi secondi come il pollo arrosto con le patate.

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	Champagne Rosé
Provenienza	Francia
Uve	45% Pinot Nero, 34% Chardonnay, 21% Pinot Meunier
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	invecchiamento 3 anni di maturazione sui lieviti
Sensazioni	sentori di frutta come melograno, fico, lampone ribes e scorza di pompelmo rosa

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d’Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821