

CHAMPAGNE ANDRÉ JACQUART

Millésime Expérience
Extra-Brut 2013

211,80\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	15259613
	Agent	Roy Plus Co
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin mousseux
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Champagne
	Couleur	Blanc
	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Champagne André Jacquart est une Maison familiale située dans la Côte des Blancs. La gamme de Blanc de Blancs se veut très représentative des terroirs de Vertus et du Mesnil-Sur-Oger. Le long vieillissement en cave, le faible dosage, l'absence de fermentation malolactique et la vinification en barriques sont les signatures de la Maison.

NOTES SUR LE PRODUIT

Accompagnera merveilleusement les volailles en sauce, un carré de veau ou des plats aux saveurs asiatiques.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Blanc de Blancs - 100% Chardonnay.

Terroir de Mesnil-Sur-Oger (Grand Cru). Parcelles de plus de 65 ans. Vinification en fûts de chêne à 100%. Pas de fermentation malolactique. 8 ans minimum de vieillissement en cave. Faible dosage à 3 g/l ou 4 g/l.

