

CHAMPAGNE ANDRÉ JACQUART

Solera Premier Cru
Extra-Brut

275,00\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	15259656
	Agent	Roy Plus Co
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin pétillant
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Champagne
	Cépage(s)	Chardonnay
	Couleur	Blanc
	Fermeture	Couronne métallique vissée

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.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Blanc de Blancs – 100% Chardonnay.

Terroir de Vertus (Premier Cru). Vinification en cuves inox à 100%. Réserve perpétuelle (en cuve inox).

Millésimes 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014 et 2015.

Pas de fermentation malolactique. Filtration légère. 4 ans minimum de vieillissement en cave.

Faible dosage à 2 g/l.

