LE CELLIER
PAR KORK

CHAMPAGNE ANDRÉ JACQUART

Mesnil Expérience
Grand Cru Brut Nature

123,60$
* Prix de détail suggéré

Code produit	15259672
Agent	Roy Plus Co
Conditionnement	6x750ml
Type d'approvisionnement	Importation privée
Statut	Disponible
Type de produit	Vin mousseux
Pays	France
Désignation réglementée	Appellation origine controlée (AOC)
Région	Champagne
Cépage(s)	Chardonnay
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

Servir avec des poissons raffinés : turbot, bar, sandre, ou avec une volaille accompagnée d'une sauce aux morilles.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Blanc de Blancs - 100% Chardonnay.
Terroir de Mesnil-Sur-Oger (Grand Cru). Parcelles de plus de 55 ans. Vinification en fûts de chêne à 100%. Pas de fermentation malolactique. 7 ans minimum de vieillissement en cave. Zéro dosage.