



Champagne Jacquart , 2016

Champagne Jacquart Blanc de Blancs

Pays
France

Région
Champagne

Cépages
Chardonnay

Température de service
8 - 10°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
12.5%

Caractère

Frais, dynamique et fruité, ce champagne au perlage fin présente une robe jaune et brillante traversée de délicates nuances vertes. Plutôt intensif, complexe et prononcé, il déploie, au nez, des arômes de pomme et de poire, complétés d'un soupçon de pamplemousse, d'abricot et de pommes très mûres ainsi qu'un parfum subtil de levure. Au palais, ce blanc de blancs très mousseux se montre frais, harmonieux et aromatique; son agréable caractère fruité est accompagné de légers arômes de bonbon.

Type de vin



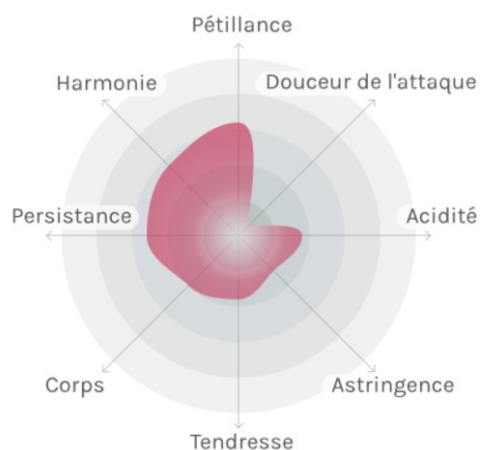
Les frais



Les fruités

Producteur/Marque Champagne Jacquart

Champagne Jacquart est une jeune maison de champagne contemporaine et pétillante d'optimisme. Sa mission : faire des petits bonheurs du quotidien, de grandes occasions de partage et d'émotion. L'excellence de son savoir-faire est au service d'un esprit libre, d'une vision joyeuse et colorée de la vie, où l'on se sent libre de s'adonner aux plaisirs essentiels. Apportant un luxe plus détendu au monde du champagne, la marque offre des possibilités de consommation moins formelles, avec une excellente qualité et un juste prix. Une qualité dont le caractère droit, aérien et fin se construit à partir d'une mosaïque de terroirs et de la passion de vignerons talentueux.



Accords mets-vin



Poisson rôti ou grillé



Délicieux avec différents légumes