



# Champagne Jacquart, O

Champagne Jacquart Extra Brut

Pays  
France

Région  
CHAMPAGNE

Teinte  
Jaune d'or

Température de service  
6-7 °C

Cépages  
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

## Caractère

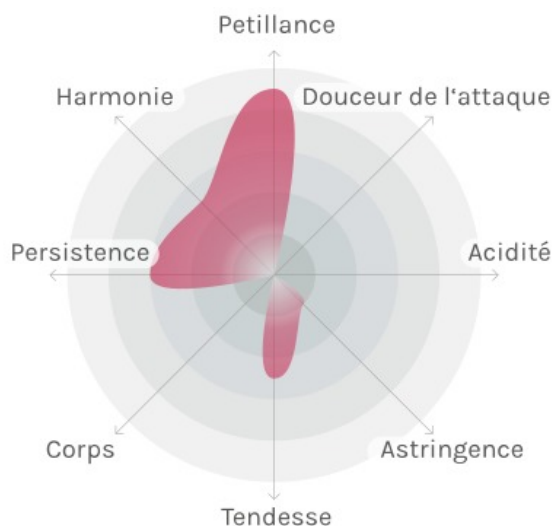
Un Champagne à la robe jaune doré et au beau perlage, frais, fruité et léger, avec un bouquet assez puissant de pomme, de coing, de mandarine et de notes de plantes (herbe) ainsi que des arômes de levure. En bouche, il est frais et pétillant, assez souple et d'ampleur moyenne, avec une mousse puissante et de belles notes de fruits à pépins et d'agrumes.

## Accords mets-vin

Servez ce vin mousseux pour l'apéritif, avec des plats de poisson et de fruits de mer ainsi que la cuisine asiatique.

## Producteur/Marque

La maison Jacquart est estimée au niveau international par les connaisseurs et les professionnels pour ses excellents produits. L'élégante villa située à Reims, en plein cœur du vignoble champenois, témoigne d'une longue tradition et d'une position privilégiée dans le domaine de la production de champagne. Jacquart convainc par une grande variété de crus élégants, vinifiés avec grand soin dont un nombre impressionnant de Grands et de Premiers Crus. Les vins mûrissent dans les caves naturelles de la maison et séduisent par leur grande finesse, leur richesse d'arômes et leur fraîcheur minérale.



## Type de vin



Les légers



Les frais



Les fruités