



Champagne Jacquart

Champagne Jacquart Brut Rosé Mosaïque

Pays
France

Région
Champagne

Cépages
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Température de service
8 - 10°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
12.50%

Caractère

Un champagne frais et fruité, à la robe rose saumon avec un perlage assez intense et persistant. Le bouquet d'intensité moyenne présente une belle complexité avec des arômes de coing, d'abricot, de pêche et de fraises, suivis de fruits exotiques, d'ananas et de litchi. Avec encore un léger parfum de levure. En bouche, ce Champagne développe une mousse puissante et une attaque légèrement douce. La belle acidité est immédiatement équilibrée ; dans l'ensemble, le corps est ample et harmonieux. Dans le retour, il affirme à nouveau son caractère fruité; finale de longueur moyenne.

Type de vin



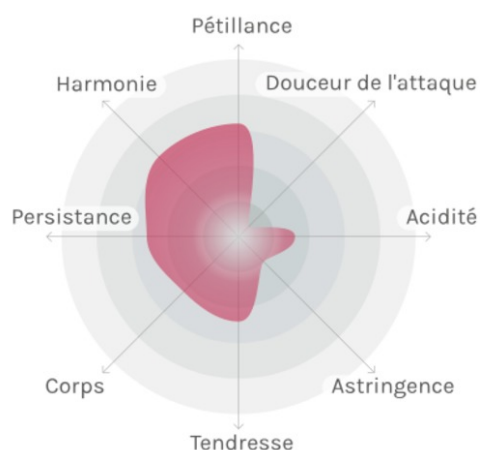
Les frais



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