FONDÉ EN 1964
CHAMPAGNE
JACQUART
À REIMS - FRANCE

JACQUART CUVÉE ALPHA ROSÉ MILLÉSIMÉ

Formati: 75 cl

Paese: Francia

Regione: Champagne

Vitigno: 44% Chardonnay: Cramant, Avize, Oger; 56% Pinot Nero (compresi 15% vini rossi): Ay, Verzy, Verzenay, Vertus, Neuville.

Vinificazione e affinamento:

Fermentazione in acciaio a temperatura controllata; fermentazione malolattica parziale; maturazione di un minimo di 7 anni sui lieviti in bottiglia. Permanenza in cantina dopo la sboccatura: minimo 6 mesi.

Note di degustazione: Al naso è fruttato con sentori di uva matura, ribes nero e sambuco accompagnati da cannella, liquirizia e anice stellato. All'assaggio si percepisce un carattere croccate, agrumato e carnoso. Sul finale è morbido e delicato con note di marzapane, noci e frutta candita.

JACQUART CUVÉE ALPHA ROSÉ MILLÉSIMÉ
Millésimé 2015 – cod. 57100 – 75 cl

1957 Rinaldi