



JACQUINOT & FILS · CHAMPAGNE

Private Cuvée Brut

Bouquet delicato con note floreali, fruttato e fresco, perfetto come aperitivo.

PRODUCTION AREA	Épernay
GRAPE VARIETY	70% Chardonnay, 30% Pinot Noir
VINTAGE	2021
HARVEST	Vendemmia manuale
AGEING	Minimo 36 mesi sui lieviti
DOSAGE	Brut
SERVING TEMPERATURE	6° – 8°C

WINEMAKING

- Assemblaggio: 70% Chardonnay, 30% Pinot Noir
- Fermentazione alcolica in acciaio
- Maturazione sui lieviti per un periodo ottimale

NOSE

- Bouquet delicato con note floreali
- Accenti fruttati sottili e raffinati

PALATE

- Fresco e rotondo al palato
- Aromi di mela e ananas confit, con un tocco esotico e avvolgente

FOOD PAIRING

- Perfetto per l'aperitivo e i cocktail
- Ideale con piatti a base di pollame