



JACQUINOT & FILS · CHAMPAGNE

Private Cuvée Brut

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

ZONA DI PRODUZIONE	Épernay
VITIGNO	70% Chardonnay, 30% Pinot Noir
ANNATA	2021
RACCOLTA	Vendemmia manuale
AFFINAMENTO	Minimo 36 mesi sui lieviti
DOSAGGIO	Brut
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6° – 8°C

VINIFICAZIONE

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

ESAME OLFATTIVO

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

ESAME GUSTATIVO

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

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

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