



JACQUINET & FILS · CHAMPAGNE

Blanc de Blancs Brut

Fresco e vivace, con note di acacia, miele e agrumi.

ZONA DI PRODUZIONE	Épernay
VITIGNO	100% Chardonnay
ANNATA	2021
RACCOLTA	Vendemmia manuale
AFFINAMENTO	Minimo 36 mesi sui lieviti
DOSAGGIO	Brut
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6° – 8°C

VINIFICAZIONE

- Assemblaggio: 100% Chardonnay
- Senza fermentazione malolattica per preservare vivacità e freschezza
- Non filtrato e non sottoposto a stabilizzazione a freddo

ESAME OLFATTIVO

- Aromi di fiori di acacia e miele
- Note agrumate di limone fresco e candito

ESAME GUSTATIVO

- Molto fresco e vivace, con grande finezza
- Lunga persistenza caratterizzata da mineralità e un tocco salino

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

- Perfetto con ostriche, frutti di mare e pesce
- Ideale per aperitivi estivi all'aperto