



JACQUINET & FILS · CHAMPAGNE

Blanc de Meuniers Brut

Note di bergamotto, pesca e pera, aromi freschi e setosi.

PRODUCTION AREA	Épernay
GRAPE VARIETY	100% Pinot Meunier
VINTAGE	2015
HARVEST	Vendemmia manuale
AGEING	Minimo 84 mesi sui lieviti
DOSAGE	Brut
SERVING TEMPERATURE	8° – 10°C

WINEMAKING

- Assemblaggio: 100% Pinot Meunier
- Cuvée certificata Viticulture Durable en
- Champagne

NOSE

- Profumo ricco con note di bergamotto, pesca e pera
- Sentori di frangipane che aggiungono un tocco gourmand e raffinato

PALATE

- Giovane ed espressivo, con aromi di frutti carnosi e sfumature di cassis
- Freschezza fruttata sostenuta da una texture setosa e una vivace acidità

FOOD PAIRING

- Perfetto con selezioni di formaggi