



JACQUINET & FILS · CHAMPAGNE

Blanc de Meuniers Brut

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

ZONA DI PRODUZIONE	Épernay
VITIGNO	100% Pinot Meunier
ANNATA	2015
RACCOLTA	Vendemmia manuale
AFFINAMENTO	Minimo 84 mesi sui lieviti
DOSAGGIO	Brut
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8° – 10°C

VINIFICAZIONE

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

ESAME OLFATTIVO

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

ESAME GUSTATIVO

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

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

- Perfetto con selezioni di formaggi