



JACQUINOT & FILS · CHAMPAGNE

Harmonie 2011 Brut

Note di frutta bianca, agrumi, miele, frutta secca e brioche, con finale lungo e complesso.

ZONA DI PRODUZIONE	Épernay
VITIGNO	80% Chardonnay, 20% Pinot Noir
ANNATA	2011
RACCOLTA	Vendemmia manuale
AFFINAMENTO	Minimo 120 mesi sui lieviti
DOSAGGIO	Brut
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8° – 10°C

VINIFICAZIONE

- Assemblaggio: 80% Chardonnay, 20% Pinot Noir, provenienti dalle vigne più antiche del domaine
- Cuvée riservata alle migliori annate

ESAME OLFATTIVO

- Aromi iniziali di frutta bianca, agrumi e pere confit
- Evoluzione verso note di miele, frutta secca e pane tostato
- Sfumature finali di affumicato, caffè e brioche

ESAME GUSTATIVO

- Acidità vibrante che esalta freschezza e mineralità con note di mandorla e caramello che si intensificano
- Finale esplosivo con sentori di cioccolato, arancia candita e legno

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

- Perfetto come aperitivo, con salmone affumicato, foie gras o formaggi stagionati