



Jacquart

Champagne Brut Signature 5 ans d'âge

L'identité de la Maison Jacquart est profondément enracinée dans la terre de Champagne, dans ses paysages de coteaux, dans sa craie et dans ses villages. Jeune à l'échelle de l'histoire de la Champagne et forte de la collaboration des 1 800 vignerons, Jacquart dispose aujourd'hui d'un terroir aussi vaste qu'unique pour élaborer ses vins, reflétant une élégance toute contemporaine.

La maturation des vins de Champagne est l'une des plus longues au monde et est un étape déterminante dans la qualité finale des vins. Le vin est mis en cave pour prendre mousse et mûrir lentement sur les lies.

Cépages :

40% Chardonnay

35% Pinot Noir

25% Pinot Meunier

Commentaires de dégustation :

Comme une promesse de plénitude, la Cuvée Signature 5ans d'âge ne sera dégorgée qu'après 5 années de maturation pendant lesquelles le vin s'épanouit et les bulles s'affinent.

Le champagne Brut Signature 5ans d'âge de Jacquart est d'une grande finesse et d'une belle fraîcheur. C'est un champagne de tous les instants. Le nez mêle les notes florales, briochées et fruitées. La bouche pulpeuse rajoute à ce champagne aérien droiture et finesse.

