

Jacquinet & Fils

Private Cuvée brut

Zona di produzione: Épernay

Assemblaggio: 70% Chardonnay, 30% Pinot Noir

Tipo di raccolta: Vendemmia manuale

Vinificazione

- Fermentazione alcolica in acciaio
- Maturazione sui lieviti per un periodo ottimale
- Dosaggio: Brut

Analisi Sensoriale

- Esame Olfattivo
 - Bouquet delicato con note floreali
 - Accenti fruttati sottili e raffinati
- Esame Gustativo
 - Fresco e rotondo al palato
 - Aromi di mela e ananas confit, con un tocco esotico e avvolgente

Abbinamenti Gastronomici

- Perfetto per l'aperitivo e i cocktail
- Ideale con piatti a base di pollame

Temperatura di Servizio

- 6° – 8°C

