

Jacquinet & Fils

Blanc de blancs brut

Zona di produzione: Épernay

Assemblaggio: 100% Chardonnay

Tipo di raccolta: Vendemmia manuale

Vinificazione

- Senza fermentazione malolattica per preservare vivacità e freschezza
- Non filtrato e non sottoposto a stabilizzazione a freddo
- Dosaggio: Brut

Analisi Sensoriale

- Esame Olfattivo
 - Aromi di fiori di acacia e miele
 - Note agrumate di limone fresco e candito
- Esame Gustativo
 - Molto fresco e vivace, con grande finezza
 - Lunga persistenza caratterizzata da mineralità e un tocco salino

Abbinamenti Gastronomici

- Perfetto con ostriche, frutti di mare e pesce
- Ideale per aperitivi estivi all'aperto

Temperatura di Servizio

- 6° – 8°C

