

CHAMPAGNE ANDRÉ JACQUART

Vertus Expérience
Premier Cru Extra-Brut

84,90\$

* Prix de détail suggéré



 Viticulture durable en Champagne **HVe3** HVe3

\$	Frais de service	14,15\$
	Code produit	15259681
\$	Prix licencié	71.92\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Disponible
👜	Type de produit	Vin mousseux
🇫🇷	Pays	France
📍	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
📍	Région	Champagne
📍	Sous-région	Côte des Blancs
👜	Appellation	Champagne
🏆	Qualité	1er cru
🍇	Cépage(s)	Chardonnay 100 %
🍷	Couleur	Blanc
💧	Sucre	Extra brut
🔒	Fermeture	Liège



INFORMATION SUR LE DOMAINE

Champagne André Jacquart est une Maison familiale située dans la Côte des Blancs. La gamme de Blanc de Blancs se veut très représentative des terroirs de Vertus et du Mesnil-Sur-Oger. Le long vieillissement en cave, le faible dosage, l'absence de fermentation malolactique et la vinification en barriques sont les signatures de la Maison.

NOTES SUR LE PRODUIT

Accompagnera le foie gras, tartare de Saint-Jacques et brioches.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Blanc de Blancs - 100% Chardonnay.

Terroir de Vertus (Premier Cru). Vinification en fûts de chêne et cuve inox. Pas de fermentation malolactique. 4 ans minimum de vieillissement en cave. Faible dosage à 3 g/l ou 4 g/l.

MARC CHIANDUSSI

(514) 512-8333

marc.chiandussi@royplus.co

STÉPHANIE GOUIN

(450) 675-8557

stephanie.gouin@royplus.co

PASCAL BROUILLARD

(514) 242-7097

pascal.brouillard@royplus.co

STÉPHANE MATTE

(418) 558-1019

stephane.matte@royplus.co

PIERRE-MARTIN

BELLEVILLE

(418) 575-3206

info@royplus.co

MARGUERITE AGHABY

(514) 722-4066

info@royplus.co