

CHAMPAGNE ANDRÉ JACQUART

Solera Premier Cru
Extra-Brut

275,00\$

* Prix de détail suggéré



 Viticulture durable en Champagne **HVe3** HVe3

\$	Frais de service	40,75\$
	Code produit	15259656
\$	Prix licencié	238.33\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Disponible
🍷	Type de produit	Vin pétillant
🇫🇷	Pays	France
📄	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
📍	Région	Champagne
🍇	Cépage(s)	Chardonnay
🍷	Couleur	Blanc
🔑	Fermeture	Couronne métallique vissée

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.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Blanc de Blancs – 100% Chardonnay.

Terroir de Vertus (Premier Cru). Vinification en cuves inox à 100%. Réserve perpétuelle (en cuve inox).

Millésimes 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014 et 2015.

Pas de fermentation malolactique. Filtration légère. 4 ans minimum de vieillissement en cave. Faible dosage à 2 g/l.



- 91 Points -
Wine Spectator

MARC CHIANDUSSI
(514) 512-8333
marc.chiandussi@royplus.co

**PIERRE-MARTIN
BELLEVILLE**
(418) 575-3206
info@royplus.co

STÉPHANIE GOUIN
(450) 675-8557
stephanie.gouin@royplus.co

MARGUERITE AGHABY
(514) 722-4066
info@royplus.co

PASCAL BROUILLARD
(514) 242-7097
pascal.brouillard@royplus.co

STÉPHANE MATTE
(418) 558-1019
stephane.matte@royplus.co