

# CHAMPAGNE ANDRÉ JACQUART

Millésime Expérience  
Extra-Brut 2013

**211,80\$**

\* Prix de détail suggéré



 Viticulture durable en Champagne **HVe3** HVe3

\$	Frais de service	35,30\$
	Code produit	15259613
\$	Prix licencié	179,57\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Disponible
👜	Type de produit	Vin mousseux
🇫🇷	Pays	France
📄	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
📍	Région	Champagne
🍇	Cépage(s)	Chardonnay
🍷	Couleur	Blanc
🔒	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 merveilleusement les volailles en sauce, un carré de veau ou des plats aux saveurs asiatiques.

## ÉLABORATION DU PRODUIT

Blanc de Blancs - 100% Chardonnay.

Terroir de Mesnil-Sur-Oger (Grand Cru). Parcelles de plus de 65 ans. Vinification en fûts de chêne à 100%. Pas de fermentation malolactique. 8 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