

# CHAMPAGNE ANDRÉ JACQUART

Mesnil Expérience Grand  
Cru Brut Nature

**123,60\$**

\* Prix de détail suggéré



 Viticulture durable en Champagne **HVe3** HVe3

\$	Frais de service	20,60\$
	Code produit	15259672
\$	Prix licencié	104.79\$
	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

Servir avec des poissons raffinés : turbot, bar, sandre, ou avec une volaille accompagnée d'une sauce aux morilles.

## ÉLABORATION DU PRODUIT

Blanc de Blancs - 100% Chardonnay.

Terroir de Mesnil-Sur-Oger (Grand Cru). Parcelles de plus de 55 ans. Vinification en fûts de chêne à 100%.

Pas de fermentation malolactique. 7 ans minimum de vieillissement en cave. Zéro dosage.



**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