Champagne Jacquart, arriva in Italia anche il Demi-Sec

jacquart-logo-8b7c4cd7

Novità in casa dello Champagne Jacquart, che da quest'anno inserisce nella propria gamma in distribuzione sul mercato italiano anche la tipologia Demi-Sec, ottenuta da un assemblaggio di tutti e tre i vitigni champenois, con una leggera prevalenza del Pinot Noir. Di colore dorato pallido, ha perlage finissimo e persistente. Al naso è intensa e matura, con note di nocciola, albicocca passita e miele. Al palato svela sentori di mandorla tostata, frutta caramellata e pesca gialla stramatura.

Jacquart - Demi SecIn tavola, lo Champagne Jacquart Demi-Sec accompagna egregiamente, controbilanciandolo, il sapore del foie gras. A fine pasto è un eccellente compagno di torte e dolci di mele e di albicocche, e di ciambelle al cioccolato.

Fiore all'occhiello del gruppo Alliance Champagne, la Maison Jacquart rappresenta la produzione di 2400 ettari di vigneti, ripartiti come un mosaico sulla Montagne de Reims, nella Vallée de la Marne, lungo la Côte des Blancs e la Côte des Bar, a formare uno dei più vasti territori di approvvigionamento di tutta la Champagne. Da questo variegato terroir produttivo i maestri di cantina Jacquart selezionano gli Chardonnay, i Pinot Noir e i Pinot Meunier che compongono tutte le raffinate cuvée della Maison, da destinare agli estimatori e agli appassionati di tutto il mondo.

Lo stile Jacquart, caratterizzato dalla vivacità e raffinatezza di tutti i suoi prodotti, privilegia la vinificazione e l'invecchiamento sulla feccia, con una durata che va ben oltre le esigenze della Appellation d'Origine Contrôlée.

Gli Champagne Jacquart sono distribuiti in esclusiva per l'Italia da Fratelli Rinaldi Importatori di Bologna (tel. 051 4217811, fax 051 242328, e-mail info@rinaldi.biz).