



CHAMPAGNE
JACQUINOT
& FILS

PRIVATE CUVÉE - BRUT



Cette Cuvée est la digne **héritière** de la longue tradition de la maison familiale.

C'est un vin d'assemblage composé **uniquement** de Chardonnay et de Pinot Noir dans les proportions suivantes 70% 30%.

Afin de perpétuer le style **Jacquinot** nous incorporons 20 à 30 % de vins de réserve.

La robe est jaune dorée, ses bulles fines et délicates forment un **cordons persistant**. Le Chardonnay et Le Pinot Noir composant cette cuvée s'expriment dans le bouquet frais et fruité.

Sa rondeur et sa fraîcheur s'équilibrent **parfaitement** en bouche pour laisser place à une finale longue et acidulée. Idéal pour l'apéritif et les cocktails il accompagne magnifiquement les volailles.

Champagne Jacquinot & Fils

34-36, rue Maurice Cerveaux - BP 48 · 51202 Epernay Cedex

Tél. : +33 (0)3 26 54 36 81

Fax : +33 (0)3 26 55 67 33

www.champagne-jacquinot.com