



CHAMPAGNE
JACQUINOT
& FILS

SYMPHONIE - BRUT



Pierre Jacquinot était un violoniste passionné. Il a donc nommé ses Cuvées Millésimes en accord avec la musique, amour que l'on retrouve également dans le logo de notre marque depuis 1953.

Une sélection et une vinification parcellaire nous permettent d'assembler les vins issus des vignes les plus anciennes. Elle est gardée dans nos caves pendant de nombreuses années afin d'être dégustée à pleine maturité.

Cette Symphonie composée à 60% de Chardonnay et à 40 % de Pinot Noir présente une robe jaune d'or. Les trains de bulles fines forment un cordon délicat. Le nez est construit sur des arômes de fruits confits, de vanille, de grillé. Cette richesse se confirme en bouche avec une finale tonique, longue et boisée.

Vous pourrez l'apprécier à l'apéritif, accompagnée de gougères, et ensuite la servir sur un poisson ou bien un majestueux homard.

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