



CHAMPAGNE  
JACQUINOT  
& FILS

## PRIVATE CUVÉE - BRUT



这是一款值得继承家族悠久传统和历史的香槟酒。

这是一款配制酒，由70%的霞多丽Chardonnay和30%的黑皮诺Pinot Noir调配而成。

试酒调配时加入20-30%的陈酒以维持酒厂风格。

色泽金黄，气泡细腻，活跃，持久。霞多丽Chardonnay和黑皮诺Pinot Noir体现了酒的清凉和果香。酒的圆润与鲜爽完美结合，后口余味清凉并淡雅留长。理想的饭前开胃酒，鸡尾酒，也是伴随家禽等肉类的精美佐餐。理想饮用温度：8-10°C。

Private Cuvée存在750毫升、375毫升、1.5升和3升的不同类型的瓶装。此款香槟酒分干型、超干型和半甜型。后两款只能订购。

### Champagne Jacquinot & Fils

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

电话：+33 (0)3 26 54 36 81

传真：+33 (0)3 26 55 67 33

[www.champagne-jacquinot.com](http://www.champagne-jacquinot.com)