



CHAMPAGNE  
JACQUINOT  
& FILS

## BLANC DE BLANCS - BRUT



100% Chardonnay. Elaboré à partir d'une seule parcelle qui s'appelle « l'Almeida » après quelques années d'expérimentation.

Ce Champagne est très vif, très frais, avec des notes de citron frais et confit. La robe est d'une couleur or vert pâle.

Vin sans fermentation malolactique, ce qui lui permet de garder la vivacité et la finesse du Chardonnay, il n'est ni filtré ni passé au froid. Les très fines bulles perlent et charment le palais.

Il se développe des arômes de fleur d'acacia et de miel. La vivacité et la complexité lui donnent une belle longueur.

La minéralité et la pointe salée le font accompagner les huîtres, les fruits de mer et les poissons. Il permet d'accompagner les apéritifs ensoleillés de l'été.

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