



CHAMPAGNE
JACQUINOT
& FILS

BLANC DE NOIRS - BRUT



Cette cuvée est la dernière née.

Elle vient compléter la gamme, c'est un brut sans année.

Elle est composée d'un assemblage uniquement de Pinot Noir.

La fermentation malolactique n'est pas réalisée pour cet assemblage. Le but étant de garder la vivacité et le fruité du Pinot Noir. Les vins ne sont pas passés au froid ni filtrés.

La couleur présente des nuances or rose. Les fines bulles révèlent les notes fruitées de cerises et de fraise qui le caractérisent. Sa finale acidulée lui permet d'être servi à l'apéritif.

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