

CHAMPAGNE JACQUART Mosaïque Brut

49,25\$

* Prix de détail suggéré



 Durable

	Code produit	12034216
	Prix licencié	42.85\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Non disponible
	Type de produit	Vin mousseux
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Champagne
	Sous-région	Montagne de Reims
	Appellation	Champagne
	Cépage(s)	Chardonnay 40 %
	Cépage(s)	Pinot Noir 35 %
	Cépage(s)	Pinot Meunier 25 %
	Pourcentage d'alcool	12,5%
	Couleur	Blanc
	Sucre	Brut
	Taux de sucre	10
	Fermeture	Liège
	Durée de vieillissement	3 ans
	À boire	1 à 3 ans



INFORMATION SUR LE DOMAINE

La diversité de nos parcelles au sein de notre vignoble, la mise en lumière du chardonnay dans nos assemblages et le vieillissement prolongé de nos vins révèlent un style contemporain au caractère droit, aérien et fin. L'excellence de notre savoir-faire est au service d'un esprit libre, d'une vision joyeuse et colorée de la vie. Notre mission, faire des petits bonheurs du quotidien, de grandes occasions ... de partage et d'émotion !

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe satinée, de couleur jaune pâle aux nuances dorées. Les bulles fines annoncent un Champagne frais et assez riche. Le nez évoque des parfums fleuris (chèvrefeuille en pétale et miellé), fruités (poire écrasée, citron confit, pêche), des notes tendres et crémeuses ainsi que le biscuit et la croûte de pain frais. L'ensemble en bouche est droit, aérien et généreux.

- 96 Points -
Decanter

- 92 Points -
Wine Spectator



SYLVAIN GUILBAULT
(450) 275-1346
Gestionnaire des ventes

LÉA FIGOLI
(450) 822-1363
Montréal Est & Lanaudière

KARL DYKHUIS
(514) 346-2801
Ouest-de-l'Île, Laval,
Sud-Laurentides & Outaouais

JEREMY ROUSSIN
(819) 212-4520
Montréal, Estrie & Centre
du Québec

ANDRÉA MATHURIN
(581) 996-1514
Est du Québec

FRANÇOIS LAROUCHE
(438) 833-4816
Centre du Québec

ARNAUD BÉNIER
(514) 549-7689
Montréal