

Premier Cru Experience Blanc de Blancs Brut

Frankrike / Champagne / Øvrige



André Jacquart holder til i Vertus, og har mesteparten av sine vinmarker i dette området: 16 ha med Grand og Premier Cru i Mesnil sur Oger og Vertus. I tillegg har de 4 ha med vinmarker i Aube og 3 ha i Aisne, alt her med pinots. Det er i dag femte generasjon som styrer skuten, Marie Doyard og broren Benoit Doyard-Jacquart. Vinmarksarbeidet er etter måten skånsomt, med kun organisk gjødsel. Tilsvarende er kjemiske sprøytemidler på vei ut. I prinsippet foregår vinifikasjonen pr parsell. Gjæringen skjer på ståltanker og mens assemblage og lagring skjer delvis på brukte fat. Ingen malolaktisk gjæring og beskjeden dosage. For NV-vinene er det minimum 4 år i kjelleren før kommersialisering, mens vintage-vinene får fra 5 til 8 år.

Her er det kalk som gjelder, basert på vinmarker i Grand Cru og Premier Cru Mesnil sur Oger og Vertus. Skånsom pressing i Coquard platepresser (som kan vippes, med optimal juiceekstraksjon). Ingen chaptalisering, ingen malolaktisk gjæring.

Type	Champagne		
Klassifikasjon	AOC		
Produsent	André Jacquart		
Druetyper	100% Chardonnay		
Analyse	Alkohol: 12,5 %	Sukker: 4,0 g/l	Syre: 7,2 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år		
Karakteristikk	Lys strågul. Frisk, aroma av epler, sitrus og mineraler med innslag av nøtter. Frisk og fokusert, flott frukt, sitrus og mineraler i lang slutt.		

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	132501	2709947	kr. 585,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6			

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
· <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen> ·

SOLERA
BEVERAGE GROUP
Grand vin every moment