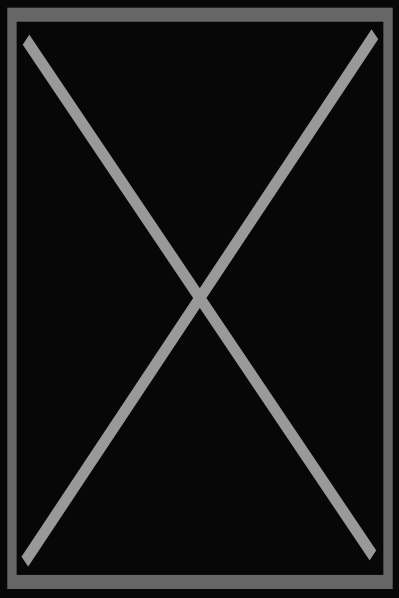
# Lo champagne Jacquart brinda alla primavera con il suo Extra Brut

jacquart-extra-brut-scontornato-2-85556811

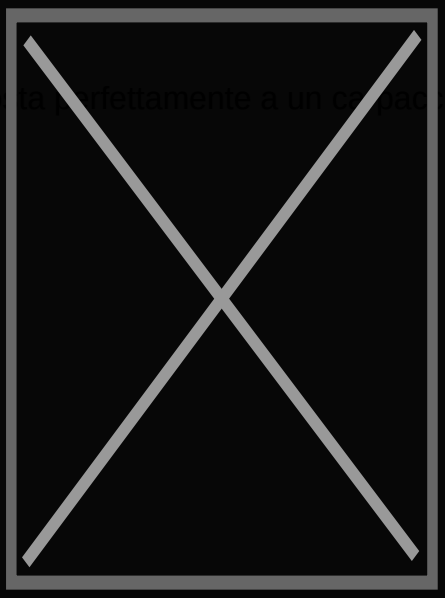


[caption id="attachment_22896" align="alignleft" width="200"] La nuova sede di Jaquart[/caption]

Jacquart invita a brindare all'arrivo della primavera con il suo Champagne Jacquart Extra Brut. «La cuvée Extra Brut si distingue per un dosaggio minimo, che esalta tutta la purezza dei suoi aromi» dice Laurent Reinteau, direttore generale Jacquart. Con meno di 4 g/l di zucchero, l'Extra Brut è un vino di grandi ambizioni, nel suo assemblaggio, nella sua vinificazione e nel suo affinamento. La selezione delle sue uve predilige lo Chardonnay (35% - 40%) al Pinot Noir (30% - 35%) e al Pinot Meunier (25% - 30%). I 5 anni di invecchiamento in cantina procurano un bell'equilibrio fra maturità e freschezza.

Jacquart Extra Brut ha bollicine finissime e aeree, e colore dorato e cristallino. Il primo naso rivela la purezza dei profumi di fiori bianchi (acacia), di gesso e di frutta (gelatina di mela cotogna). Note dolci e una punta di torrefazione si svelano poco a poco. In bocca l'attacco è franco, e lo sviluppo gustativo ha la cremosità e la mineralità di un vino cesellato.

Jacquart Extra Brut è un magnifico aperitivo e si accosta perfettamente a un carpaccio di capesante, a una portata di sushi - makis, ma anche a un piatto di formaggi



stagionati (a pasta dura, Chaource o Langres de Champagne). «Un grande classico della cucina Bengali, il Johl, è un piatto molto aromatico, fatto tradizionalmente con verdure - dice il grande chef londinese Paul Dhayalan -. Vi aggiungo cozze, gamberetti, orata, melanzane piccole e okra. Tutto questo dà vita a una squisita portata di pesce e verdure, valorizzata dalla freschezza e dal fruttato della cuvée Jacquart Extra Brut».

Fiore all'occhiello del grande gruppo Alliance Champagne, la Maison Jacquart rappresenta la produzione di 2.400 ettari di vigneti, ripartiti come un mosaico sulla Montagne de Reims, nella Vallée de la Marne, lungo la Côte des Blancs e la Côte des Bar, a formare uno dei più vasti territori di approvvigionamento di tutta la Champagne. Da questo variegato terroir produttivo i maestri di cantina Jacquart selezionano gli Chardonnay, i Pinot Noir e i Pinot Meunier che compongono tutte le raffinate cuvée della Maison, da destinare agli estimatori e agli appassionati di tutto il mondo.

Lo stile Jacquart, caratterizzato dalla spiccata vivacità e dalla grande raffinatezza di tutti i suoi prodotti, privilegia la vinificazione e l'invecchiamento sulla feccia, con una durata che va ben oltre le esigenze della Appellation d'Origine Contrôlée.

Gli Champagne Jacquart sono distribuiti in esclusiva per l'Italia dalla Fratelli Rinaldi Importatori di Bologna (www.rinaldi.biz).