Lo champagne Jacquart brinda alle festività 2015

jacquart-blanc-de-blancs-millesimato-1c2d7ebb

Sono in arrivo le Festività di fine 2015, un anno che ha visto avviarsi la ripresa del mercato italiano dello Champagne. È tempo di brindare, dunque: e quale brindisi festoso è migliore dello Champagne Jacquart Blanc de Blancs Millesimato?

JacquartIl Blanc de Blancs di Jacquart associa la nobiltà dello Chardonnay di grandi origini alla qualità di un'annata straordinaria. Lo Chardonnay è stato vendemmiato nei Grand Cru della C?te des Blancs (Chouilly, Avize) e nei migliori Premier Cru (fra cui Villers – Marmery), esattamente nel momento della sua maturazione ottimale. La paziente elaborazione in cantina ha permesso di ottenere uno Champagne di stoffa senza pari. Il suo colore è luminoso, e risplende con riflessi cristallini in un'effervescenza cremosa. Il suo bouquet è di ciliegio in fiore, di vaniglia e di pepe bianco, e ha la morbidezza seducente di una brioche al burro fresco. Al palato è scintillante e leggero, e dopo pochi istanti esplode in un tripudio aromatico: frutta bianca di primavera e d'estate, impreziosita da note sfuggenti di agrumi. Un'autentica, prolungata delizia, con un finale aereo.

Il Blanc de Blancs Millesimato di Jacquart è ideale in ogni momento della giornata, e celebra al meglio tutte le occasioni più belle. In tavola si accompagna meravigliosamente ai frutti di mare e di fiume, dal semplice vassoio di ostriche ai pesci in crema. Non disdegna un plateau di morbidi formaggi di capra. Pieno, generoso e lussureggiante in ogni occasione.

Stabilitasi da alcuni anni nello sfarzoso Palazzo di Brimont, in centro a Reims, la Maison Jacquart è entrata nella cerchia delle più grandi e prestigiose Case di Champagne. Le tre unioni di viticoltori che compongono la Jacquart rappresentano 2400 ettari di vigne ripartite come un mosaico – da qui il nome delle cuvée – sulla Montagne de Reims, nella Vallée de la Marne e lungo la Côte des Blancs e la Côte des Bar, vale a dire uno dei più vasti territori di approvvigionamento della regione champenois. In questo panorama variegato i maestri di cantina Jacquart selezionano gli Chardonnay, i Pinot Noir e i Pinot Meunier che compongono le cuvée, per dare a ognuna di loro un'identità inimitabile. Lo stile

Jacquart, caratterizzato da vivacità e immediatezza, privilegia una vinificazione brillante e gradevolissima, e un invecchiamento che va ben oltre le esigenze di legge della denominazione. Ogni pezzo della collezione Jacquart fa nascere sensazioni ed emozioni uniche, così da soddisfare i desideri di tutti gli intenditori.

Jacquart è distribuito in esclusiva per l'Italia dalla Fratelli Rinaldi Importatori di Bologna.