Champagne Jacquart Rosé per San Valentino

jacquart-rose-2-744fce04

Per festeggiare tutti gli innamorati, nell'imminenza della loro giornata celebrativa annuale, lo Champagne Jacquart propone di brindare, a pranzo o a cena, con la sua splendida cuvée "Rosé".

Espressione rosata del Brut Mosaïque, Jacquart Rosé nel suo assemblaggio poggia sulla medesima struttura. La raffinatezza dello Chardonnay (35% - 40% della cuvée) è completata dalla pienezza del Pinot Meunier (25% - 30%) e dalla struttura del Pinot Noir (30% - 35%). L'aggiunta del 15% - 18% di vino rosso ottenuto dal Pinot Noir, unita a un dosaggio molto leggero, ne fa un vino vero e proprio.

All'aspetto, le bollicine di Jacquart Rosé sono delicatamente soffuse di un colore intensamente salmonato. Al naso, gli aromi dei piccoli frutti di bosco (ribes, ciliegie, fragoline selvatiche) virano progressivamente e deliziosamente verso ricordi di prugna. La bocca è rinfrescante e ampia, e il finale è seducente, grazie allo schiudersi di note sorprendenti di pesca e di albicocca.

Jacquart - Floriane Eznack, b.r.**Floriane Eznack**, Enologo della Maison Jacquart, commenta: *«Accompagno volentieri questo vino vivace e fruttato a qualunque occasione in cui desidero vedere la vita a colori. L'ora della merenda, un vernissage, un abbinamento stuzzicante a tavola; e, naturalmente, un momento coinvolgente di intimità sentimentale»*.

Presentato in una confezione prestigiosa, che sottolinea le note rosate della cuvée, lo Champagne Jacquart Rosé suggella in modo perfetto la ricorrenza di San Valentino. A tavola, oltre che per il brindisi, è ideale accompagnamento di salmone, ostriche, piatti leggermente speziati, dessert a base di frutta.

Come tutti gli altri Champagne della Maison, Jacquart Rosé è distribuito in esclusiva per l'Italia dalla Fratelli Rinaldi Importatori di Bologna (tel. 051 4217811, fax 051 242328, e-mail info@rinaldi.biz, www.rinaldi.biz).