

# ALPHA BLANC

VINTAGE

Elegante, minerale & strutturato

## ASSEMBLAGGIO:

60% Chardonnay  
40% Pinot Nero  
1<sup>er</sup> e Grands Crus

**DOSAGGIO:** 5 g/L

## MATURAZIONE:

7 anni sui lieviti in bottiglia

## RACCOMANDAZIONI:

Conservazione in cantina: da 5 a 8 anni  
Temperatura di servizio : 10/12°C

La Cuvée Alpha, prestigio e simbolo della Maison. Un connubio di finezza, complessità e purezza, che identifica lo spirito dello Champagne Jacquart



94/100

# ALPHA ROSÉ

VINTAGE

Elegante & raffinato

## ASSEMBLAGGIO:

44% Chardonnay  
56% Pinot Nero compresi 15% vini rossi  
1<sup>er</sup> e Grands Crus

**DOSAGGIO:** 5 g/L

## MATURAZIONE:

5 a 7 anni sui lieviti in bottiglia

## RACCOMANDAZIONI:

Conservazione in cantina: da 5 a 8 anni  
Temperatura di servizio : 10/12°C

Raramente prodotta, la Cuvée Alpha Rosé esprime sensazioni di morbidezza, eleganza ed una struttura che la rendono unica nel suo genere, ottima per le grandi occasioni.



95/100

# UNA GIOVANE MAISON

Fondata nel 1964, Champagne Jacquart è un **mosaico** di terroir, vini e talenti. Avventura straordinaria di un **gruppo di viticoltori** che, ogni giorno lavorano per il miglioramento ed il **futuro della Maison**.

I vini sono rappresentati da diverse tipologie di uvaggio con un accento importante dello **Chardonnay** ed un **lungo invecchiamento** che gli conferirà uno stile **raffinato** e **contemporaneo**. Il nostro savoir-faire promuove la visione gioiosa, colorata e libertà di approccio alla vita.

La nostra missione è rendere i **piccolo piaceri quotidiani** in momenti unici e indimenticabili, da condividere creare emozioni.



CHAMPAGNE JACQUART  
LEAVE THE ORDINARY!

## L'ASSEMBLAGGIO

Champagne Jacquart seleziona le uve da un mosaico di **300 ha** distribuiti su oltre **60 Crus**. La scelta dei vigneti e delle uve è guidata dalla nostra conoscenza del territorio.

La selezione del succo avviene scegliendo la **parte più fine** del frutto, le cuvée, per garantire freschezza e qualità ai nostri vini.

La nostra selezione Mosaïque, matura lentamente **nelle nostre cantine per oltre 3 anni**, molto più a lungo del minimo requisito di 15 mesi per lo Champagne. I nostri assemblaggi **maturano** e le **bollicine si affinano**.



Champagne JACQUART  
34 Boulevard Lundy, 51100 Reims  
+33 3 26 07 88 40

champagne-jacquart.com



## MOSAÏQUE BRUT

Equibrato, delicato & raffinato



### ASSEMBLAGGIO:

40%\* Chardonnay  
35%\* Pinot Nero  
25%\* Pinot Meunier  
Compresi da un 25% ad un 35% di vini Riserva

**DOSAGGIO:** da 9 a 10 g/L

### MATURAZIONE:

3 anni sui lieviti in bottiglia

### RACCOMANDAZIONI:

Conservazione in cantina: da 1 a 3 anni  
Temperatura di servizio : 8/10°C

Il Mosaïque brut esprime al meglio lo stile della Maison, raffigurato dalla sua eleganza, raffinatezza e freschezza.



## MOSAÏQUE EXTRA BRUT

Equilibrato, raffinato & minerale



### ASSEMBLAGGIO:

40%\* Chardonnay  
35%\* Pinot Nero  
25%\* Pinot Meunier  
Compresi da un 25% ad un 35% di vini Riserva

**DOSAGGIO :** 4 g/L

### MATURAZIONE :

3 anni sui lieviti in bottiglia

### RACCOMANDAZIONI:

Conservazione in cantina: da 1 a 3 anni  
Temperatura di servizio : 8/10°C

Questa Cuvée con il suo leggero dosaggio, esprime al meglio tutta la mineralità del nostro Champagne, mantenendo freschezza ed equilibrio.



\*(+/- 5pts)

## MOSAÏQUE ROSÉ

Fresco, fruttato & raffinato



### ASSEMBLAGGIO:

33%\* Chardonnay  
44%\* Pinot Nero including 16% red wines  
23%\* Pinot Meunier  
Compresi da un 25% ad un 35% di vini Riserva

**DOSAGGIO :** da 9 a 10 g/L

### MATURAZIONE :

3 anni sui lieviti in bottiglia

### RACCOMANDAZIONI:

Conservazione in cantina: da 1 a 3 anni  
Temperatura di servizio : 8/10°C

Nella collezione Mosaïque il nostro Rosé si riconosce per la sua freschezza e le sue note fruttate che appagheranno il palato. Combinazione vincente dello Chardonnay, uva minerale e corposa con il Pinot Nero, uva ricca e complessa.



## MOSAÏQUE SIGNATURE

Armonioso, intenso & vellutato



### ASSEMBLAGGIO:

40%\* Chardonnay  
33%\* Pinot Nero  
27%\* Pinot Meunier  
Compresi da un 25% ad un 35% di vini Riserva

**DOSAGGIO :** 7 g/L

### MATURAZIONE :

5 anni sui lieviti in bottiglia

### RACCOMANDAZIONI:

Conservazione in cantina: da 1 a 3 anni  
Temperatura di servizio : 9/11°C

La sboccatura del Signature avviene dopo 5 anni di maturazione sui lieviti che, gli donerà un perlage raffinato e piacevole, con un finale persistente e vigoroso.

AGED 5 YEARS



## BLANC DE BLANCS

VINTAGE  
Nobile, fresco & minerale



### ASSEMBLAGGIO:

100% Chardonnay  
Da 1<sup>er</sup> e Grands Crus

**DOSAGGIO :** 7 g/L

### MATURAZIONE :

Minimo 5 anni sui lieviti in bottiglia

### RACCOMANDAZIONI:

Conservazione in cantina: da 5 a 10 anni  
Temperatura di servizio : 10/12°C

*Non contractual picture*

Questo Champagne Millesimato rappresenta la massima espressione dei migliori Crus di Chardonnay della Maison. La sua eleganza, delicatezza e personalità, esprimono al meglio l'annata di questo vitigno.

