# Jacquart blanc „ Mosaique ” brut extra Champagne AOP 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne




| | |
|---|---|
| Kód produktu | CHAM4105 |

Zlaté šampaňské s příjemnou perleťou: svěží, ovocné a lehké s mohutným buketem jablek, kdoulí, mandarinky a rostlinných tónů (trávy) spolu s vůní kvasnic. Na patře je svěží a živé, měkké a středně plné, se silnou jiskrou a atraktivními tóny jádrového ovoce a citrusů.

Jacquart je mezinárodně ceněna pro své vynikající produkty znalci i profesionály. Elegantní vila v srdci regionu Champagne v Remeši svědčí o dlouhé tradici a výsadním postavení, které zaujímá ve výrobě šampaňského. Jacquart zaujme širokou škálou elegantních, pečlivě lisovaných crus, včetně působivého počtu velkých a premiérových crus. Vína zrají ve vlastních přírodních sklepech a inspirují svou velkou rafinovaností, bohatostí chuti a vůně i minerální svěžestí.

| | |
|---|---|
| Dostupnost na hlavním skladě: | expedujeme ihned |
| Dostupné množství u dodavatele: | na dotaz do 7 dní |

# Jacquart blanc „ Mosaique ” brut extra Champagne AOP 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

### Popis

Historie tohoto domu je hluboce zakořeněná v zemi Champagne, kde se převážně nachází kopcovitá krajina. Jacquart se může chlubit svým obrovským a jedinečným terroirem. Družstvo bylo založeno v roce 1962, které dnes má asi 1800 pěstitelů a kultivují více než 2 600 hektarů. Úspěchem této značky je především kolektivní spojení všech pěstitelů, pracující ve stejném směru, které přináší ty nejlepší hrozny. Již více než před 10 lety Aliance Champagne Group přišla s novinkou pěstování vinné révy v Champagne. Cílem bylo chránit životní prostředí a stanovit kultivované vinice s nejvyššími možnými standardy kvality. Vinařství pracuje na základě dobrovolnosti a jeho cílem je splnit požadavky ohledně kvality a životního prostředí a zároveň chránit budoucnost vinic. Tímto rozhodnutím se Aliance Champagne Group stala držitelem certifikátu ISO 9001 od února 2013 pro ""spokojenost zákazníka"" a ""neustálého zlepšování"", a ISO 22000 byla zapsána pro ""bezpečnost potravin"". Zaměřují se hlavně na zvyšování znalostí vinařů a snaží se jim poradit, jak zlepšit své postupy ohledně vinné révy, a jak optimalizovat kvalitu hroznů. Champagne vyžaduje znalost, kde se kombinuje šetrnost, genialita a pokora. Když hrozny dosáhnou plné zralosti, tak se potom sklízejí pečlivě ručně a jsou přepravovány k rychlému tisku.ok První fermentace, která je nazývaná alkoholové kvašení, se provádí v tancích s kontrolovanou teplotou, které jsou speciálně navrženy tak, aby se zachovala všechna aromatická svěžest a bohatství. Druhé nebo-li jablečno-mléčné kvašení přispívá ke stylu Champagne Jacquart a snižuje přirozeně kyselost vína. Maison Jacquart potom vybere to nejlepší ze směsi pro vytvoření harmonického šampaňského. Víno je následovně stáčeno do lahví, kde začíná druhé alkoholového kvašení. Tato doba zrání je výjimečně dlouhá a jeho cílem je získat lepší vývoj vína, obvykle je to 3 roky pro Cuvée Brut MOSAIQUE, mezi 5 a 6 let pro ročníková vína a prestiž Cuvée Alpha. Díky talentu a vytrvalosti Champagne Jacquart získal své místo v první desítce světových značek za méně než půl století. Na konci roku 1960 v 70. letech, styl Jacquart získal formu pod dohledem Michela Sohet pak Jacques Peters. V roce 1979 to byl Régis Camus, který převzal a udělal změnu na kvalitě Jacquart Champagne. Jedná o velké značky, které uspokojují fanoušky po celém světě. Po celá desetiletí, dům Jacquart distribuje své vína v každém kontinentu, přes Spojené státy, Asii až do Austrálie, tedy celkem padesát zemí. Vína jsou vybírány leteckými společnostmi, které mají být podáváné v business třídě.

### Hlavní parametry

| | |
|---|---|
| Značka | Jacquart |
| Druh | šumivé víno |
| Detail | aristokratické víno z oblasti Champagne |
| Barva | bílá |
| Odrůda | Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir |
| Charakter | Brut Extra & víno zvláště tvrdé s cukrem 0-6 g/l, velmi suché |
| Původ | Francie, vinice oblasti Champagne |
| Oblast & obec | Montagne de Reims |
| Klasifikace původu | AOC & AOP |
| Ročník | NON Vintage |
| Zrání | 3 roky, ležení na lahvi |
| Výroba | druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne |
| Balení | holá lahev |
| Objem | 750 ml |
| Alkohol ABV | 12,50 % |

### LMIV & Doplňkové parametry

| | |
|---|---|
| Alergeny upozornění | Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací. |
| Alergeny skupina I. | Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l |
| Zařazení produktu | šumivé víno |
| Složení | odrůdové víno révové |
| Výrobce | Jacquart Champagne, 34 Boulevard Lundy, 51100 Reims, Francie |