



LE CHAMP JACQUOT

Coteaux du Giennois

Elégant, Sensuel, Raffiné



TERROIR

Calcaire.

CÉPAGE

Pinot noir.

VINIFICATION

La fermentation alcoolique s'effectue en cuve (15-20 jours). Le moût est remonté chaque jour afin d'extraire le meilleur de la matière colorante et des tanins. Le vin est ensuite soutiré puis élevé pendant 1 an en fût.

ACCORDS METS - VINS

A l'apéritif avec une terrine vigneronne ou à table avec une belle viande blanche.

DEGUSTATION

12-14°C, temps de garde entre 3 et 7 ans. Un petit rafraîchissement avant dégustation permet d'exalter ses arômes.

« Le Champ Jacquot présente de beaux arômes fruités et floraux. Riche en bouche, ce vin complexe ravira les palais les plus raffinés.