



Lo Champagne Jacquart ha vinto l'appalto della First Class di British Airways per il 2016, con il suo Rosé Mosaïque: a partire da febbraio, questa cuvée sarà servita nei voli intercontinentali della compagnia di bandiera britannica, oltre che nei VIP lounge dei principali aeroporti mondiali (Londra, Tokyo, New York, ecc.). British Airways serve oltre 160 destinazioni nel mondo, e questa partnership darà ulteriore impulso alla conoscenza e alla reputazione globali di Jacquart.

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.

Presentato in una confezione prestigiosa, che sottolinea le note rosate della cuvée, lo Champagne Jacquart Rosé è compagno ideale della tavola: oltre che per il brindisi, è un perfetto 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

).

Piero Valdiserra

Gennaio 2016.

Aiutaci a informarti meglio visitando il sito: www.rivista.lagazzettaonline.info