CHAMPAGNE

DENOMINATION D'ORIGINE CONTROLÉE

FRUIT

LÉGER----------PRONONCÉ

PERSONNALITÉ

LÉGER----------PUISSANT

Gilbert Jacquesson

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

Historique : Propriété familiale qui existe depuis 1926. Elle a été transmise de mère en fille jusqu'en 1967. Aujourd'hui, l'exploitation connait sa quatrième génération de vigneron indépendant représentée par Jean-Baptiste Jacquesson, installé sur le domaine en 2000. Les méthodes de travail sont restées traditionnelles.

Cépages : 80% Meunier noir et 20%Chardonnay. Champagne vieilli de 2 à 5 ans dans les caves.

Dégustation : Robe or pâle aux reflets verts, bulles très fines. Bouche nette et vive, prédominance de fruits frais et agrumes confits. La finale se fait sur une note de noisette très légèrement grillée.

Accompagnement : Apéritif (soupe de champagne), tarte au chaource, poisson (saumon fumé), foie gras, et desserts. Ce champagne brut est idéal pour vous accompagner tout au long de votre repas, il fera pétiller vos papilles.

Servir : Il se consomme frais à la température de 8° à 10°.

	EAN	POIDS (Kg)	DIMENSIONS en mm (L x l x H)	/ COUCHE	/ PALETTE
BOUTEILLE 75cl		1.6	91 x 91 x 320	60 BOUTEILLES	480 BOUTEILLES
CARTON		9.60	330 x 245 190	10 CARTONS	80 CARTONS
PALETTE COMPLETE		783	1200 x 800 x 1600	CARTON DE 6 UVC	8 COUCHES

TSO – TERROIR SUD OUEST – 1 ROUTE DE LA ZA DE LA PALANQUE – 24500 EYMET

SARL AU CAPITAL DE 75 000 € - SIRET 434 581 948 00016 – CODE NAF : 4634 Z – N° D'ACCISE : FR 001 491 E 0418 – TVA INTRA : FR 90 434 581 948

TEL. +33(0)5 53 74 38 37 – FAX +33(0)5 53 74 35 59 – Email : contact@vins-tso.com – Site : www.vins-tso.com