



2010 ALPHA BLANC

“ Cuvée Alpha è una nobile e audace interpretazione dell'etichetta di punta di Champagne Jacquart.”

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Uno sguardo veloce alla Cuvée Alpha del 2010 rivela la sua tonalità satinata guidata da un'effervescenza fine e vivace. Questa sensazione visiva introduce un vino fresco e sfumato.

Lo chardonnay si rivela al naso dapprima attraverso il suo delicato aroma floreale, di fiori di acacia, caprifoglio e papavero intrecciati con note di frutti, biscotti e toast. Il retrogusto sviluppa aromi irresistibili di ciliegia, mela rossa e miele.

Al palato risulta morbido e fresco con effervescenza cremosa e morbida per poi diventare corposo, guidato dalla frutta. La mineralità conferisce pienezza, eleganza e lunghezza al palato. L'ultima sensazione salina e gessosa si fonde con un finale senza fine.

VINIFICAZIONE

Assemblaggio:

60% Chardonnay di Vertus e Avize
40% Pinot nero di Chigny-les-Roses,
Mailly e Ay

Dosaggio: 5 g/L

Invecchiamento:

maturazione fino ai 7 anni sui lieviti

Raccomandazioni:

Capacità di invecchiamento: fino a 8 anni
Temperatura di servizio: 9/12° C

**Tartare
di salmone**
con ostriche e
alghie



**Uovo alla
coque con
emulsione di
burro nero
di Richerenches**

**Mi-cuit
Langoustine**
al profumo di
arancia con riso
basmati verde
e succhi ridotti
per formare
un'emulsione





2010 ALPHA BLANC

“ Cuvée Alpha è una nobile e audace interpretazione dell’etichetta di punta di Champagne Jacquart.”

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Uno sguardo veloce alla Cuvée Alpha del 2010 rivela la sua tonalità satinata guidata da un’effervescenza fine e vivace. Questa sensazione visiva introduce un vino fresco e sfumato.

Lo chardonnay si rivela al naso dapprima attraverso il suo delicato aroma floreale, di fiori di acacia, caprifoglio e papavero intrecciati con note di frutti, biscotti e toast. Il retrogusto sviluppa aromi irresistibili di ciliegia, mela rossa e miele.

Al palato risulta morbido e fresco con effervescenza cremosa e morbida per poi diventare corposo, guidato dalla frutta. La mineralità conferisce pienezza, eleganza e lunghezza al palato. L’ultima sensazione salina e gessosa si fonde con un finale senza fine.

VINIFICAZIONE

Assemblaggio:

60% Chardonnay di Vertus e Avize
40% Pinot nero di Chigny-les-Roses,
Mailly e Ay

Dosaggio: 5 g/L

Invecchiamento:

maturazione fino ai 7 anni sui lieviti

Raccomandazioni:

Capacità di invecchiamento: fino a 8 anni
Temperatura di servizio: 9/12° C

**Tartare
di salmone**
con ostriche e
alghie



**Uovo alla
coque con
emulsione di
burro nero
di Richerenches**

**Mi-cuit
Langoustine**
al profumo di
arancia con riso
basmati verde
e succhi ridotti
per formare
un'emulsione





2010 ALPHA ROSÉ

“ Il prestigioso marchio Alpha Rosé mostra una morbidezza profonda e una lunghezza molto intensa su uno sfondo voluttuoso.”

NOTE DI DEGUSTAZIONE

L'etichetta Alpha Rosé 2010 mostra una tonalità rosa corallo con riflessi aranciati luminosi e profondi. Ha bolle estremamente fini ed effervescenza persistente.

Al naso offre sentori di frutta molto saporiti con aromi di pesca, arancia di Siviglia, marzapane, lampone e fragola.

Ossigenandolo rilascia sentori floreali di tiglio, rosa e caprifoglio accoppiati a note di limone, anice stellato, ribes nero, albicocca, pomelo e brioche accentuati dalla liquirizia e dal cacao.

Di primo impatto, al palato si concentra con effervescenza cremosa e morbida. La vinosità aggiunge pienezza, eleganza e lunghezza. La firma minerale è scandita dalla salinità, che richiede cibi gourmet.

Il finale è supportato da un succulento sapore di frutto tropicale e rivela concentrazione e freschezza caratterizzate da arancia rossa e pomelo.

Uno champagne molto intenso ed elegante.

VINIFICAZIONE

Assemblaggio:

52% Chardonnay di Vertus et d'Avize
48% Pinot nero di Chigny-les-Roses,
Mailly e Ay incluso il 16% di vino rosso

Dosaggio: 5 g/L

Invecchiamento: maturazione fino
ai 7 anni sui lieviti

Raccomandazioni:

Capacità di invecchiamento: fino a 8 anni
Temperatura di servizio: 9/12 °C

Capesante
con
champagne
rosato saltato
in padella



Foie gras d'anatra
millefoglie di frutto
della passione, pan
di zenzero, salsa
di riduzione del
Moscato

Pesche bush
stile Melba



Blanc de Blancs Millésimé 2013

Il nuovo Blanc de Blancs Millesimato 2013 associa la nobiltà dello Chardonnay in purezza e di grandi origini alla qualità di un'annata eccezionale. Lo Chardonnay è stato vendemmiato nel momento della sua maturazione ottimale e solo negli appezzamenti più esclusivi della Champagne: i Grand Cru (Avize, Chouilly, Cramant e Oger). È un prodotto destinato alle migliori enoteche internazionali e alla ristorazione top.

Ha un dosaggio zuccherino equilibrato di 7 g/l ed è fatto affinare per 5 anni sui lieviti.

Il packaging è creato dal vincitore del "Champagne Jacquart Design Trophy" alla "Design Week" di Parigi.

Composizione: 100 % uve chardonnay di cui:

- 40 % dal comune di Avize: il tocco iodato;
- 35 % dal comune di Chouilly (cru storico, con una bella espressione floreale, tendente verso la burrosità più matura il prodotto, dato che l'8% è senza fermentazione malolattica);
- 15 % dal comune di Cramant: la forza, consistenza cremosa e mineralità "gessosa";
- 10 % dal comune di Oger: finezza e tenerezza.

La sua capacità di invecchiamento consigliata dopo la sboccatura va dai 5 ai 10 anni.

La temperatura di servizio consigliata è tra i 9 e i 14 °C.

- **Esame visivo:** questo Champagne sfoggia una tonalità di colore brillante, giallo limone con lampi argentei. Il perlage è fine, vivace, crea una trama di anelli effimeri nel bicchiere. La sensazione visiva introduce alla mente un vino fresco e di sensazioni indefinite.
- **Esame olfattivo:** al naso ricorda aromi minerali, di gesso umido, di iodio e di liquirizia intrecciati con mandorle sgusciate, scorza di limone e zabaione. L'ossigenazione aggiunge raffinatezza con delicati aromi di Acacia, Fresia e note di infusione di Verbena. Queste delicate note si mescolano a quelle più fresche di mela Granny Smith e pera matura.
- **Esame gustativo:** al palato è morbido e fresco, sulla lingua la sensazione tattile è cremosa, morbida ed effervescente. Durante l'assaggio è emblematica l'immagine di un banchetto di frutta, a cui sembra di assistere dopo un sorso di questo vino. La mineralità derivata dalle venature di gesso nei terreni di Reims è elemento essenziale per la sua franchezza e lunghezza.





MOSAÏQUE BRUT

“La nostra etichetta Mosaïque Brut offre un'elegante interpretazione del nostro stile distintivo, facendo proprie le nostre selezioni e scelte senza compromessi.”

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Satin giallo pallido con sfumature dorate e riflessi di giada.

Le bollicine annunciano uno champagne fresco e abbastanza ricco.

Profumi floreali di miele, petali di caprifoglio, aromi di frutta di pera matura, limone e pesca canditi e note morbide e cremose come di biscotto e crosta di pane fresco che si aprono subito.

Dopo l'apertura della bottiglia, vengono rivelate note fruttate più intense di fico e melograno con aromi floreali di giglio e girasole e note speziate di anice stellato e liquirizia.

Al palato si sviluppa un gusto pieno, guidato dalla frutta, completato da aromi di agrumi di limone e arancia, con un finale grazioso e raffinato.

VINIFICAZIONE

Assemblaggio:

40% Chardonnay

35% Pinot nero

25% Pinot meunier

Compresi dal 25% al 35% di vini di riserva

Dosaggio: 9 g/L

Invecchiamento:

3 anni di maturazione sui lieviti

Raccomandazioni:

Capacità di invecchiamento: fino a 3 anni

Temperatura di servizio: 8/10 ° C

Gamberi
Alla griglia o
marinate



**Kebabs di
animelle**

**Pesche
bianche**
Sciropate
con merveilles





MOSAÏQUE DEMI-SEC

“Con la sua consistenza cremosa e gli aromi unici, la nostra cuvée Demi-Sec si trova nel punto in cui la freschezza incontra la dolcezza.”

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Denso, giallo particolarmente chiaro con sfumature dorate e riflessi luminosi giallo limone. Al naso evoca il limone candito e scorze di agrumi con note di frutta di mandorla dolce e pesca, di fiori (narcisi, ranuncolo) e pane fresco. Appena versato, lo Champagne rivela altre note di mela gialla candita e pera, sollevate da accenti speziati di finocchio ed erba cipollina.

Al palato si sviluppa lussureggiante, carnoso con sfumature di erbe di Verbena. Il dosaggio è morbido e supportato da freschezza aromatica, ricoperta da una sensazione eterea finale.

VINIFICAZIONE

Assemblaggio:

40% Chardonnay

35% Pinot nero

25% Pinot meunier

Compresi 25-35% di vini di riserva

Dosaggio: 37 g/L

Invecchiamento:

3 anni di maturazione sui lieviti

Raccomandazioni:

Capacità di invecchiamento: fino a 3 anni

Temperatura di servizio: 8/9 ° C

Gelatina di foie gras
al limone
con pepe di Sichuan



Mangetout
di purea
di pollo
agrodolce allo
zenzero

Zabaione
agli agrumi





MOSAÏQUE EXTRA BRUT

“ L'unica differenza tra Extra Brut e Mosaïque Brut è il suo dosaggio minimo e il modo in cui l'assemblaggio rivela quanto sia profondamente esigente di attenzione. ”

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Brillante, cristallino giallo pallido con sfumature dorate e riflessi di giada che aggiungono profondità. Appena versato, al naso offre sentori di fiori - tiglio, giglio e acacia. Si intrecciano note fresche di agrumi di bergamotto e scorza di limone, delicatamente incorniciate da un accento marshmallow.

Lo Champagne rivela note di mandorle sgusciate insieme a frutta (pera, ciliegia, mela e mela cotogna in umido) e spezie (coriandolo, anice stellato) con accenti di caffè pepato e torrefatto.

Al palato si rivela lussureggiante, generoso, e fresco, mostrando cremosità e carattere, supportato da acidità di limone sfumata dal pompelmo. Il finale è etereo e sollevato da aromi di agrumi e iodio che offrono una bella acidità e una sottile sensazione sapida.

VINIFICAZIONE

Assemblaggio:

40% Chardonnay

35% Pinot nero

25% Pinot meunier

Compresi 1/3 di vini di riserva

Dosaggio: 4 g/L

Invecchiamento: maturazione di 4 anni sui lieviti

Raccomandazioni:

Capacità di invecchiamento: fino a 3 anni

Temperatura di servizio: 9/10 ° C

Cockles

stile
capuccino



Rack di maialino da latte tandoori

Aragosta
medaglione
arrostito





LA PRODUZIONE

Vendemmia solitamente a Settembre, con raccolta a mano delle uve.

La vinificazione, in vasche di acciaio inox a temperatura controllata (18-20 ° C), con fermentazione malolattica al 100%.

Affinamento in cantina per minimo 2 anni.

Il dosaggio 10-11g / l per migliorare la sua morbidezza e rotondità.

IL BLEND

Chardonnay 20-25% proveniente da 20 a 25 Cru diversi di cui una percentuale tra il 25 e il 35% di vini di riserva.

Pinot Noir 40-50%

Pinot Meunier 25-30%

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore tenue tendente all' oro e brillante.

Perlage fine ma ben presente.

Al palato rivela note floreali e sentori di mela cotta e note succose di pera.

La prima impressione è di grande freschezza con una leggerezza al palato che si evolve in un finale cremoso con note di caffelatte e prugna rossa.

Perfect serve

Lamotte Brut ottimo come aperitivo, servito freddo (8° C), ma mai ghiacciato.

Codice 53111

CHAMP. LAMOTTE BRUT

EAN Articolo 3287210600122

EAN Cartone 3287210004395

Unità di vendita 6 bottiglie



MOSAÏQUE ROSÉ

“ Rosé: aperitivo alle 18:00, appuntamento con gli amici, cielo blu e vita briosa attraverso i calici rosati. Una deliziosa istantanea intrisa di ciliegia, liquirizia e rosato ”

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Tonalità salmone supportata da sfumature rosa-arancio con riflessi di petali di rosa che restituiscono una luce cristallina nel calice.

Al naso offre sottili suggerimenti di note di frutta, con fragoline di bosco, pesca e mandarino cinese.

Il gusto rivela altri sentori di frutta come melograno, fico, lampone, ribes, albicocca candita e scorza di pompelmo rosa.

Al palato si sviluppano frutti rossi densi, lussureggianti, carnosì e neri, aggiungendo alcuni sapori morbidi ma anche una sensazione croccante.

Equilibrato, elegante di lunga persistenza.

La finitura supportata da profumi simili allo iodio offre freschezza e sapidità

VINIFICAZIONE

Assemblaggio:

45% Pinot nero incluso 18% di vino rosso

34% Chardonnay

21% Pinot Meunier

Compresi 1/3 di vini di riserva

Dosaggio: 9 g/L

Invecchiamento:

3 anni di maturazione sui lieviti

Raccomandazioni:

Capacità di invecchiamento: fino 3 anni

Temperatura di servizio: 8/10 ° C

Orata
alla brace



Pollo arrosto
con patatine
dolci

Pesche bush
stile Melba





MOSAÏQUE SIGNATURE 5 anni

“Mantenendo la promessa di appagamento degustativo, per l’etichetta Signature la sboccatura avviene solo dopo 5 anni di invecchiamento durante i quali il vino matura e le bollicine diventano raffinate.”

NOTE DI DEGUSTAZIONE

In un primo momento, il naso evoca caprifoglio e fiori d’arancio delicatamente intrecciati con mineralità calcarea. Quindi si sviluppano aromi di pasticceria come brioche, nocciola, caramello al latte, miele, marshmallow e marzapane. Successivamente si rivelano note più fruttate come albicocca, pesca, limone e mandarino.

I profumi del frutteto (susino selvatico, mela, pera) e frutti neri (melograno e ribes nero) sono tutti espressione del Pinot Nero.

Al palato è morbido e fresco, con effervescenza cremosa e morbida. Il Signature sviluppa un palato succulento supportato da note di limone e pomelo. Il palato è elegante, equilibrato e concentrato, offre un finale fresco e sapido di polpa di frutta, che lascia un’impressione coerente e indulgente.

VINIFICAZIONE

Assemblaggio:

40% Chardonnay

35% Pinot nero

25% Pinot meunier

Compresi dal 25 al 35% di vini di riserva

Dosaggio: 7 g/L

Invecchiamento: maturazione di 5 anni sui lieviti

Raccomandazioni:

Capacità di invecchiamento: fino a 3 anni

Temperatura di servizio: 9/10 ° C

Gravlax
di salmone
con semi di
sesamo



Cotoletta
alla griglia con
verdure gratinate
e candite con
fetta di rabarbaro

Marshmallow
e schiuma
di dragoncello





MOSAÏQUE SIGNATURE 5 anni

“Mantenendo la promessa di appagamento degustativo, per l’etichetta Signature la sboccatura avviene solo dopo 5 anni di invecchiamento durante i quali il vino matura e le bollicine diventano raffinate.”

NOTE DI DEGUSTAZIONE

In un primo momento, il naso evoca caprifoglio e fiori d’arancio delicatamente intrecciati con mineralità calcarea. Quindi si sviluppano aromi di pasticceria come brioche, nocciola, caramello al latte, miele, marshmallow e marzapane. Successivamente si rivelano note più fruttate come albicocca, pesca, limone e mandarino.

I profumi del frutteto (susino selvatico, mela, pera) e frutti neri (melograno e ribes nero) sono tutti espressione del Pinot Nero.

Al palato è morbido e fresco, con effervescenza cremosa e morbida. Il Signature sviluppa un palato succulento supportato da note di limone e pomelo. Il palato è elegante, equilibrato e concentrato, offre un finale fresco e sapido di polpa di frutta, che lascia un’impressione coerente e indulgente.

VINIFICAZIONE

Assemblaggio:

40% Chardonnay

35% Pinot nero

25% Pinot meunier

Compresi dal 25 al 35% di vini di riserva

Dosaggio: 7 g/L

Invecchiamento: maturazione di 5 anni sui lieviti

Raccomandazioni:

Capacità di invecchiamento: fino a 3 anni

Temperatura di servizio: 9/10 ° C

Gravlax
di salmone
con semi di
sesamo



Cotoletta
alla griglia con
verdure gratinate
e candite con
fetta di rabarbaro

Marshmallow
e schiuma
di dragoncello

