



CHAMPAGNE
JACQUART



8°

EXTRA BRUT NV

Branco | Champagne

Ref. 140.11

Produzido com Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier é inesperado e amado pelos connoisseurs de Champagne e vinho. Dosagem muito baixa que evidencia a qualidade dos lotes utilizados para este blend fresco, austero e puro. Peixes fumados, enchidos de carnes brancas e comida asiática. Pronto a beber desde já, evoluirá bem na garrafa durante 1 a 3 anos após a data de colheita.

Formatos Disponíveis: 75cl

Teor Alcoólico: 12,5 %

Informações Logísticas

Europalete com 80 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1,50 Kg

Peso da caixa: 9,00 Kg

EAN: 3700252022788

ITF: 3700252037706
