



## ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE NICE COTE D'AZUR PROVENCE



Château de Crémat  
442 Chemin de Crémat  
06200 NICE



*Le quatorzième du mois de Janvier 2013*

### ***Que la Fête Commence !***

*La présentation de l'assemblée générale des sommeliers de Nice, Côte d'Azur, Provence, fût une création d'un tissu par cet entrelacement, de chiffres et de points, d'actions ; une manière de tricoter une année 2012 de la RE-naissance de l'ASNCAP.tous les points , ourlet, surjet, de croix ;ont fini par coudre à points serrés : un Patchwork, de professionnels, de liens amicaux, de volonté d'en découdre, visible, sur le nouveau site internet préparé par le Président de l'ASNCAP.*

*Le point final, de l'A.G.2012 au château de Crémat en Bellet : « la fève de la Galette des Rois » ;une Galette à la crème frangipane , toute dorée, toute croustillante ; fût à vrai dire deux Points d'Exclamations !*

*-le couronnement de Christiane Langlais, Reine d'un Jour, par votre serviteur.*

*-la présentation à la Reine et aux Sommeliers de l'ASNCAP :*

### ***Le vin de Champagne de la Maison Jacquart***

*Vin : Champagne JACQUART*

*Année : Brut sans Année ; plus de 3 Ans de vieillissement.*

*Appellation : Champagne **Jacquart**. Reims. BRUT « **Mosaïque** »*

*Couleur : robe drapée , dorée champagne, ponctuée d'émeraude, pétillante, cheminée droite aux bulles fines, montant vers Hestia, limpide et brillante d'étoiles en plein jour.*

*Bouquet : floral, fleurs blanches, miellé, beurre, traces mentholées, fruits secs noisette, pommes mûres, fraîcheur et finesse.*

[contact@asncap.fr](mailto:contact@asncap.fr)

[www.asncap.fr](http://www.asncap.fr)

[Facebook ASNCAP](#)



## ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE NICE COTE D'AZUR PROVENCE



Château de Crémat  
442 Chemin de Crémat  
06200 NICE

*Palais : vivacité, minéral, droit, fraîcheur du végétal, fruits mûrs présents.*

*Equilibre : longueur, bien structuré, tout en étant élégant, aérien.*

*Appréciation Générale : la complexité des parfums, les saveurs agréables, assemblées, jointées, par le Maître « Mosaïste » de manière à donner, comme inscrit sur la « **Mosaïque** » de Falicon « **la Douceur de Vivre** ». Tissons et nouons ces Instants Champagne JACQUART.*

*Fiche Technique : Chardonnay 40% Pinot noir 35% Pinot Meunier 25%  
terroirs fins de Grands crus, Côtes de Blancs, Montagne de Reims.  
Réserve, dosage léger (10 g/l).*

*Sélections  
20% de vins de*

*Yours Sincerelly Joël Langlais :*

*Maître Sommelier de l'Association des Sommeliers Nice, Côte d'Azur, Provence.*





# ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE NICE COTE D'AZUR PROVENCE

Château de Crémat  
442 Chemin de Crémat  
06200 NICE

