

# Jacquesson „ cuvée no.744 ” Extra brut Champagne Aoc 0.75 l

» » » Jacquesson



Kód produktu

CHA03206

1

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

# Jacquesson „ cuvée no.744 ” Extra brut Champagne Aoc 0.75 l

» » » Jacquesson

## Popis

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Chardonnay (57%), Pinot Meunier (22%) a Pinot Noir (21%), z toho je 70% ročníku 2014, 30% podílu je rezervního vína ročníku až 2010 vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne - Valée de la Marne - Dizy - brut extra - suché Hrozny pocházejí z 1er Cru a Grand Cru vinic z La Grande Vallée de la Marne a Côte des Blancs. Spontánní primární fermentace a ležení vín v dřevěných sudech. Víno zraje 36 až 42 měsíců na kvasinkách před degoržováním. Skvěle formované víno, omezené produkce (222.044 lahví). Fantastické víno s ráznou kyselinkou od nádherného vinařství Jacquesson, s delikátním perlením, vůní čerstvých jablek a žlutého ovoce, z té nejlepší polohy pro pěstování odrůdy v oblasti champagne pro daný rok. Vinařství, které sídlí v Dizy, kousek od Epernay, bylo založeno roku 1798 v Châlons-sur-Marne a řídí jej bratři Laurent a Jean-Hervé Chiquet. Již od raného počátku své existence vinařství provází obrovská reputaci - Napoleon jako uznání udělil zlatou medaili za kvalitu vín. Základem hospodaření ve vinicích statutu 1er Cru a Grand Cru (Côte des Blancs - obce Avize a Oiry, a Vallée de la Marne - obce Ay, Dizy a Hautvillers) jsou udržitelné postupy, vyloučení herbicidů a systémových chemických postřiků. Ozelenění meziřadí vinic na jaře a na podzim je samozřejmostí. Hnojiva se používají organická. Na lisování se užívají tradiční vertikální lisy - na víno se používá pouze šťáva z prvního lisování. Komplexní, bohatá a složitá vína spontánně fermentují a zrají ve velkých dřevěných sudech po několik měsíců, než proběhne samovolné jablečno-mléčné kvašení. Siřičitany se používají minimálně. Dozáž činí 1-6 g/l, tzn. kategorie Extra-Brut. Vína série 700 jsou dlouhodobě jedny z nejlepších neročnickových vín z Champagne na trhu. Vinařství jako jedno z prvních začalo lahvovat vína z jednotlivých vinic - tzv. lieu-dit.

## Hlavní parametry

Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
--------	---

## LMIV & Doplnkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergenů jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
---------------------	--