

Jacquesson „ cuvée no.746 ” Extra brut Champagne Aoc 0.75 l

» » » Jacquesson



CHAMPAGNE
JACQUESSON
— FAMILLE CHIQUEY —

Kód produktu

CHA03204

Fantastické víno s ráznou kyselinkou od nádherného vinařství Jacquesson, s delikátním perlením, vůní čerstvých jablek a žlutého ovoce, z té nejlepší polohy pro pěstování odrůd v oblasti šampaňského pro daný rok.

Champagne Jacquesson v posledních letech posiluje a často se řadí mezi nejlepšího výrobce šampaňského. Dům sídlí v Dizy a vinici má ve dvou hlavních oblastech, v Grande Vallée de la Marne a v Côte des Blancs, které zahrnují pozemky Grand Cru v A?, Avize a Oiry. V čele podniku stojí bratři Chiquetovi, kteří řídí filozofii minimálního dávkování a delšího zrání na kalech, aby vyrobili silné a rafinované šampaňské, které mohou konkurovat těm nejlepším z regionu.

Jacquesson Cuvee 746 je fantastické neročníkové Extra brut šampaňské vyrobené z hroznů Chardonnay, Pinot Noir a Pinot Meunier s minimální 1,5 gramu na litr. Hrozny pocházejí z nejlepších vinic Jacquesson ve Vallée de la Marne a Côte des Blancs a finální cuvee zraje na kalech v láhvi po dobu tří let, než je uvolněno na trh.

V nose se objevují povznášející tóny citronové kůry, grapefruitu a jemně opečeného dřeva, zatímco první doušek odhalí svěží kyselinku, střední tělo a jemnou pěnu z jemných bublinek. Toto suché šampaňské je nejvhodnějším k pokrmům z mořských plodů a ryb a je také skvělým aperitivem, který připraví chuťové buňky před výjimečnou večeří nebo rodinnou oslavou.

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 vína v dřevěných sudech. Víno zraje 36 až 42 měsíců na kvasinkách před degoržováním. Skvěle formované víno, dávkovači produkce (212.788 lahví).

Dostupnost na hlavním skladě:

Dostupné množství u dodavatele:

expedujeme ihned

na dotaz do 7 dní

Jacquesson „ cuvée no.746 ” Extra brut Champagne Aoc 0.75 l

» » » Jacquesson

Popis

Vinařství, které sídlí v Dizy, kousek od Epernay, bylo založeno roku 1798 v Châlons-sur-Marne a řídí její bratři Laurent a Jean-Hervé Chiquet. Již od raného počátku své existence vinařství provází obrovskou pověst - Napoleon jako uznání udělil zlatou medaili za kvalitu vína. 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 mezi vinicemi na jaře a na podzim je samozřejmostí. Hnojiva se používají organická. Na lisování se užívají tradiční vertikální lis - na víno se používá pouze šťávu z prvního lisování. Komplexní, bohatá a složitá vína spontánně fermentují a zrají ve velkých dřevěných sudech po několika měsících, než proběhne samovolné jablečno-mléčné kvašení. Siřičitany se používají minimálně. Dávka činí 1-6 g/l, tzn. kategorie Extra-Brut. Vína série 700 jsou dlouhodobě jedny z nejlepších neročních vín z Champagne na trhu. Vinařství jako jedno z prvních začalo lahvovat vína z jednotlivých vinic - tzv. leu-

dit.

Hlavní parametry

Značka	Jacquesson
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Objem	750 ml

LMIV & Doplnkové parametry

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