

Jacquesson „ cuvée no.747 ” Extra brut Champagne AOP 1.50 I

» Víno » Šumivé víno » Champagne



Kód produktu

CHA03209

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 - Vallée 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.

Jacquesson Cuvée 747 je fantastické neročnickové Extra Brut šampaňské vyrobené z hroznů Chardonnay, Pinot Noir a Pinot Meunier s nízkou dávkou pouhých 1,5 gramu na litr. Hrozny pocházejí z nejlepších vinic Jacquesson ve Vallée de la Marne a Côte des Blancs a finální cuvée zraje na kalcích 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 ideálním partnerem k pokrmům z mořských plodů a ryb a je také skvělým aperitivem, který připraví chuťové buňky před výjimečnou večeří nebo rodinnou oslavou.

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

máme objednáno
na dotaz do 7 dní

Jacquesson „ cuvée no.747 ” Extra brut Champagne AOP 1.50 I

» Víno » Šumivé víno » Champagne

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. Napoleon mu jako uznání udělil zlatou medaili za kvalitu vín. Základem hospodaření ve vinicích statutu 1er Cru a Grand Cru jsou udržitelné postupy, vyloučení herbicidů a systémových chemických postřiků. Na lisování se užívají tradiční vertikální lisy, na víno pak 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. 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 lisy - na víno se používá pouze šťáva 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. Kouzlo čísel - až do roku 1999 kraloval Non-Vintage Brut všemu Champagne. V roce 2000 udělal dům Jacquesson krok jiným směrem. Vznikl koncept řady 700 s vizí "Vytvořit každý rok tu nejlepší možnou směs. Pozemky, odrůdy vinné révy, terroir, srdce a duše člověka: celý statek se musel spojit v láhvi, v duchu ročníku, s rezervními víny, pro jediné šampaňské, každý rok jiné, každý rok vznešené." Od té doby každá láhev hlásá svou nezávislost třemi číslicemi svého narození. Číslo ale není jen tak náhodně určené. Víno není z hroznů pouze jednoho ročníku, proto tedy nemůže nést označení podle roku. Rozhodli se proto dát vínu výrobní číslo, jaké mělo cuvée ve své sklepní knize. Cuvée č. 1 vyrobil Jacquesson v roce 1898 na oslavu 100. výročí domu. Prvním šampaňským v rámci konceptu 700 bylo takzvané Cuvée č. 728, založené na ročníku 2000. Od té doby toto dobrodružství sedmi stovky pokračuje.

Hlavní parametry

Značka	Jacquesson
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Barva	bílá
Oblast & obec	Côte de Blancs
Klasifikace původu	AOC & AOP
Odrůda	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir
Přívlastek	cuvée Prestige
Charakter	Brut Extra & víno zvláště tvrdé s cukrem 0-6 g/l, velmi suché
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Zrání	4 roky, ležení na lahvi
Objem	1 500 ml
Alkohol ABV	12,50 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Jacquesson Champagne, 68 Rue du Colonel Fabien 51530 Dizy, Francie
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.