

CHAMPAGNE EXTRA BRUT JACQUESSON CUVÉE 740

CHAMPAGNE JACQUESSON



DATI TECNICI

	Dosaggio: 1,5 gr/l
	Appellation: Aoc Champagne
	Uvaggio: Chardonnay 61%, Pinot meunier 21%, Pinot Noir 18%
	Maison de Champagne: Jacquesson
	Formato: 0.75l
	Gradazione: 12% Vol.
	Temperatura: di servizio: 6°-8°
	Millesimato: S.A.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore oro paglierino con riflessi brillanti. Persistente perlage. Profumi agrumati., sentori di frutta secca e minerali. In bocca effervescenza setosa, morbido e rotondo.

ABBINAMENTI

Ovviamente per occasioni importanti, crostacei, tartare di pesce, sushi, torte salate. formaggi erborinati.

PRODUTTORE

La cantina fu fondata da Memmie Jacquesson nel lontano 1798. Oggi alla guida della Maison si trovano Laurent Chiquet, che si occupa della cantina e Jean-Hervé Chiquet che si occupa della vigna; la Jacquesson produce ancora Champagne che si distinguono per qualità ed eleganza, e vengono ottenuti seguendo metodi rispettosi delle tradizioni, con lunghi periodi di affinamento sui lieviti, bassissimi dosaggi.

PREZZO INCL. IVA 56,00 €
MAGNUM (1,5 LT) EURO 150,00 €



CREMANT
CHAMPAGNE E SPUMANTE

www.cremant.it | Tel. 335 6433783