



739

AOC 2011

Jacquesson

Il 739 di Jacquesson è lo Champagne Extra Brut della storica Maison francese che fece innamorare persino Napoleone. Nella cuvée Jacquesson che cambia ogni anno, i Fratelli Chiquet assemblano vini di una stessa vendemmia, provenienti da decine di parcelle, completati con alcuni dei loro predecessori: i "vins de réserve", conservati in cantina per diversi anni. In questo processo diventa fondamentale catturare il meglio di ogni annata, evitando di negare le variazioni proprie di ogni raccolto. Numerano le loro "Cuvées" per datarle e per metterne in evidenza le differenti personalità.

CARATTERISTICHE

Tipo	Champagne
Sottotipo	Blanc de Blancs
Denominazione	AOC
Annata	2011
Nazione di produzione	Francia
Regione di produzione	Champagne
Localizzazione	Dizy
Vitigno	Chardonnay 61% ;Pinot Meunier 21% ;Pinot Nero 18%
Gradazione	12.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo con riflessi dorati e abbondante e persistente perlage
Gusto	In bocca un'effervescenza setosa e finissima si intreccia a un preciso ritorno olfattivo, per chiudere con pulizia, sapidità e accenni dolci
Profumo	Ha un bouquet composto da una base agrumata e leggermente candita, cui fanno da contorno sentori di frutta secca e sfumature minerali e pietrose
Abbinamenti	Antipasti di pesce, antipasti di crostacei
Temperatura di servizio	6° - 8°

DATI DI PRODUZIONE

Vinificazione	In legno
Maturazione	Almeno tre anni sui lieviti