



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 |