Maison Jacquesson
Cuvée 743



Depuis plus de deux siècle, Champagne Jacqueson cultive l'art du vin de Champagne avec passion, exigence et créativité. Fondée en 1798 à Châlons-sur-Marne par Claude et Memmie Jacqueson. En 1974, la famille Chiquet reprend le flambeau et insuffle une nouvelle énergie à la Maison en plaçant la précision et le terroir au cœur de leur démarche. Cette quête d'excellence se traduira notamment à travers la création des Cuvées n°700.

TERROIR : AOP Champagne 12% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : 40% chardonnay, 40% pinot noir, 20% pinot meunier,

VINIFICATION : Vinifié en foudres anciens et quelques demi-muids avec des périodes de bâtonnage. Fermentation malolactique.
Elevé sous bois.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 8 et 10 °C.

ACCORDS METS ET VIN : A servir avec homard rôti au beurre demi-sel et aux herbes fines, turbot braisé au champagne, fromages affinés.

GARDE : A boire ou à garder.

SPÉCIFICITÉS : Une robe or profond. Au nez des arômes de gourmandises pâtissières, fruits jaunes bien mûrs, cannelle. En bouche des saveurs fruitées accompagnées d'une agréable sensation minérale.