

Champagne JACQUESSON Cuvée 745 | Extra Brut



Descripción:

El famoso Cuvée "700", que reemplaza al tradicional "Bruts sans année". La Cuvée 745 Extra-Brut de Jacquesson es una mezcla de vinos de la misma añada (año 2017), completada con aproximadamente un 30% de Vins de Réserve almacenados en la bodega durante varios años. Expresa un perfil fresco, vivo y complejo, con aromas de frutas amarillas y cítricas. En este proceso, resulta esencial capturar lo mejor de cada añada evitando negar las variaciones propias de cada cosecha. Para este ensamblaje, los hermanos Chiquet seleccionaron un 66% de las mejores uvas Pinot Noir y Meunier de los viñedos de los pueblos de Aÿ, Dizey y Hautvillers, y un 34% de uvas Chardonnay de los viñedos de los pueblos de Avize y Oiry.

Uvas:

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Ocasiones:

Comidas | Cenas casuales

Maridaje:



Especificaciones:

- Servir a 10°C -12°C
- Tamaño 75 cl
- Añada 2017