ACQUISTATO IL .....

Champagne Jacquesson 746 Extra Brut

Il miglior assemblaggio possibile

Un meraviglioso Champagne prodotto dai cru di Ay, Dizy, Hautvillers e Avize. E sono solo le uve. Solo annata 2018. La Cuvée 746 rappresenta l'identità di un millesimo e lo stile di un territorio. Questo Champagne è prodotto da un vigneto di 31 ettari, le sue annate restituiscono con finezza e purezza il potenziale dei rispettivi terroir.
La Cuvée n. 746 di Jacquesson porta con sé tutta la freschezza che hanno respirato le viti di proprietà di questa magnifica Maison. Questo Champagne si presenta in questa annata in un luminoso giallo paglierino caratterizzato da vivaci riflessi e dal perlage fine e luminoso. All'olfatto domina un fresco bouquet che rimanda agli odori della frutta tropicale e fiori di campo. Il sorso è avvolgente, pieno, e ben bilanciato che sa accompagnare la bevuta sino alla fine con una piacevolissima chiusa succosa. Classe e dinamicità le sue caratteristiche primarie.

Jacquesson, pregiata Maison di Champagne, ha sede a Dizy, pochi chilometri a Nord di Epernay. Siamo nel cuore della regione vinicola più affascinante al mondo. Fondata da Memmie Jacquesson nel lontano 1798, la Maison ebbe subito un grande successo, tanto che l'Imperatore Napoleone nel 1810 le conferì la medaglia d'oro "pour la beauté et la richesse de ses caves", per la bellezza e la ricchezza delle sue cantine. Con l'ingresso in azienda del figlio Adolphe, Maison Jacquesson fece un importante salto di qualità. Da una parte, infatti, venne rivoluzionato il modo di gestire la vigna, introducendo una tecnica che, di lì a qualche anno, venne adottata a livello globale. Ma la cosa più importante fu lo sviluppo di quello che oggi è quasi un simbolo di Champagne e vino con le bolle. Fu Jacquesson, infatti, a mettere a punto e a brevettare la "gabbietta" per trattenere il tappo delle bottiglie di Champagne. Con alterne vicende si arriva al 1925, quando Maison Jacquesson venne affidata alle cure di Leon de Tassigny che la salvò da un probabile fallimento. Oggi alla guida della Maison ci sono i fratelli Laurent e Jean-Hervé Chiquet. La loro filosofia è quella di produrre ogni anno "il miglior vino possibile", quello che rappresenti al meglio l'annata. E per questo non utilizzano vini di riserva in nessuna delle loro Cuvée.

La Vigna

Terreno	medio calcareo con frazioni di argilla
Esposizione	Ovest
Allevamento	La potatura a cordone speronato
Densità imp.	800m s.l.m.

Il Vino

Tipologia	Champagne
Provenienza	Francia
Uve	45% Chardonnay, 20% Pinot Meunier, 35% Pinot Nero
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di pesce
Vinificazione	Lo Champagne Extra Brut “Cuvée N° 746”, prodotto da Jacquesson, ha riposato almeno tre anni sui lieviti, risultando fin da giovane espressivo e di carattere. Promette di mantenersi per diversi anni ancora, durante i quali sarà di certo capace di fantastiche - e magari anche sorprendenti - evoluzioni.
Sensazioni	Giallo con riflessi dorati e abbondante e persistente perlage. Ha un bouquet composto da una base agrumata e leggermente candita, cui fanno da contorno sentori di frutta secca e sfumature minerali e pietrose. In bocca un’effervescenza setosa e finissima si intreccia a un preciso ritorno olfattivo, per chiudere con pulizia, sapidità e accenni dolci.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d’Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821