

JACQUESSON CUVÉE 747

CHAMPAGNE JACQUESSON



Champagnes Type Brut sans année

La Cuvée 747 de Jacquesson est un champagne d'exception élaboré à partir des raisins de l'année 2019. Cette cuvée se caractérise par sa finesse et son élégance.

Accords mets et vins

Homard, sushi, truffes, mimolette, beignets

Détails

Effervescent : oui

Degrès : 12,5 %

Packaging : carton de 6

Domaine : Champagne Jacquesson

Couleur : Blanc

Région : Champagne

Appellation : AOP Champagne

Cépages : Pinot meunier, Pinot noir, Chardonnay

Contenance : 0,75 L

Caractéristiques

Terroir : Calcaire

Cépage : Chardonnay 43%, Meunier 30% et Pinot Noir 27%

Viticulture : Raisonnée

Elevage : Fût de chêne et vieillissement sur lattes.

Dégustation

Robe : Jaune dorée, bulles d'une grande finesse

Nez : Agrumes, pâtisseries avec des notes briochées.

Bouche : Intense, belle tension minérale

Garde : 5 ans

Température de service : Entre 8°C et 10°C

HISTOIRE DU DOMAINE

Jacquesson & Fils est une maison de champagne basée à Dizy, dans la région de Champagne. Fondée à Chalons sur marne en 1798 par Claude et Memmie Jacquesson, Jacquesson & Fils se revendique comme la plus ancienne maison de champagne indépendante.



Plaisirs du vin
Agen