

JACQUESSON CUVÉE 748 MAGNUM

CHAMPAGNE JACQUESSON



Champagnes Type Brut sans année

La Cuvée 748 de Jacquesson est un champagne d'exception élaboré à partir des raisins de l'année 2020. 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 : 1,50 L

Caractéristiques

Dégustation

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