

JACQUESSON CUVÉE 748

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
Degrés : 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

Dégustation

HISTOIRE DU DOMAINE

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