

Place
aux
vins



CHAMPAGNE

CHAMPAGNE JACQUESSON 742 EXTRA BRUT

Chaque année, la maison Jacquesson élabore une nouvelle itération de sa cuvée 7XX. Une façon unique de marier l'identité d'un millésime et le style du terroir Jacquesson. L'année 2014 a donné jour à la Cuvée 742. Ce fut une année marquée par un hiver pluvieux et doux, suivi d'un printemps chaud et sec. En septembre, le climat ensoleillé permet une belle vendange. Ainsi les chardonnays sont superbes, et les meuniers mais surtout les pinots noirs sont également de très belle facture. Cette récolte est, comme d'habitude, complétée par quelques vins de réserve.



Cépages :

La Cuvée 742 reflète le vignoble Jacquesson (terroirs de Aÿ, Dizy, Hautvillers, Avize et Oiry). C'est un assemblage de 41% de Chardonnay, et 59% de pinots (2/3 de Pinot Noir et 1/3 de Pinot Meunier).



Vinification :

La cuvée 742 est vinifiée en foudres anciens et quelques demi-muids avec des périodes de batonnage. La fermentation malolactique est réalisée, et le dosage est Extra Brut (1,5g/l).



Terroir :

Côte des blancs, Vallée de la Marne,
Avize, Oiry, Aÿ, Dizy, Hautvillers



Dégustation :

La cuvée 742 Jacquesson offre un nez déjà ouvert, évoquant les fruits mûrs et des notes pâtisseries. Sa bouche est tendue, minérale, avec un joli toucher de bouche.



Accords mets/vin :

A servir à l'apéritif ou sur un début de repas.