

CHAMPAGNE JACQUESSON CUVÉE 741



Nez : Arômes d'agrumes avec des notes minérales
Bouche : Vive, volumineuse et racée

Accord mets/vin : À déguster en apéritif accompagné d'amuse-gueules feuilletés, de caviar, de saumon fumé, ou sur un poulet au champagne, un foie gras en terrine, des filets de rougets poêlés...

Millésime : Majorité de 2013

Cépages : Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier

Terroirs : Socle crayeux perméable

Vendanges : Manuelles

Viticulture : Traditionnelle et soignée, respectueuse du sol et de la plante

Vinification : En foudres, sur lies avec bâtonnage et sans filtration ni collage

Degré d'alcool : 12 %

Sucres résiduels : 2.5 g/L

Élevage : 8 à 10 mois en foudres de chênes

Boire à partir de : 2018

Servir : À 10-12°C

Dégustation :

Robe : Belle robe jaune pâle aux reflets dorés