



## Jacquesson Cuvée n° 747 Extra-Brut

**Komplex, fruchtig, mineralisch mit  
langem und nachhaltigem Abgang**

**Winzer:** Jacquesson

**Region:** Champagne

**Rebsorte:** 57% Chardonnay, 21% Pinot Noir, 22% Pinot  
Meunier

**Farbe:** weiß

**Ausbau:** Méthode Champenoise

**Alkohol:** 13.0 % vol

**Trinktemperatur:** 6 - 8°C

**Kulinarischer Tipp:** Zum Aperitif, zu edlen  
Fischgerichten und Terrinen

**0.75 l** – Bestellnummer n287547

---

### Jacquesson Champagne

Jacquesson & Fils wurde 1798 von Memmie Jacquesson gegründet und liegt in der Montagne de Reims, eines der sechs Anbaugebiete der Champagne. Seit 1974 ist das Haus im Besitz von Jean-Hervé und Laurent Chiquet. Die Trauben für den Champagner ohne Jahrgang (aber mit

fortlaufender Nummer) stammen aus Grand Cru-Lagen. Wenig, fruchtig, sehr trocken und von großer Eleganz hat dieser echte Winzerchampagner in großen Tastings wiederholt den 1. Platz belegt, noch vor den berühmten Marken.