



Jacquesson Cuvée n° 742 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: 12.5 % vol

Trinktemperatur: 6 - 8°C

Kulinarischer Tipp: Zum Aperitif, zu edlen
Fischgerichten und Terrinen

0.75 l – Bestellnummer n287542

James Suckling: 93, Falstaff: 94 Punkte

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.