

NV Cuvée 741 Brut, Jacquesson, Champagne

Jacquesson

Champagne Jacquesson blev overtaget af brødrene Jean-Hervé og Laurent Chiquet i 1988. De har, med målrettet arbejde, fået husets kvalitet og ry op på øverste hylde. Deres hovedfokus har været maksimering af basisvinenes kvalitet ved omhyggeligt, rettidigt markarbejde og skrap sortering. "En middelmådig vin er en middelmådig vin, uanset om den har bobler eller ej", siger de. Kunstgødning, insektgifte og chaptalisering bruges ikke.

Champagne

Hemmeligheden i Champagne findes i områdets nordlige beliggenhed (1,5 times kørsel nordøst for Paris) og den perfekte jordbund bestående af kalksten. Champagne består 34.000 ha vinmarker, heraf er 37% af det dyrkede areal beplantet med Pinot Noir, 33% med Meunier (tidligere kaldet Pinot Meunier) og 29% med Chardonnay. Den sidste ene procent er beplantet med Arbanne, Petit Meslier, Gamay, Pinot Gris og Pinot Blanc. Men i takt med, at de sidstnævnte vinstokke dør hen, må man ikke plante med andre end de tre første.

Vinen

Cuvée 741 er baseret på 2013-årgangen hvorfra 55% af druerne stammer fra Aÿ, Dizy og Hautvillers i Vallée de la Marne og 45% fra Avize og Oiry i Côte de Blancs.

Primære aromaer:

Citronskal, gule æbler, ananas, mango, modne ferskner, appelsiner, fløde, nødder, brioche, toast og gær.

Mad forslag:

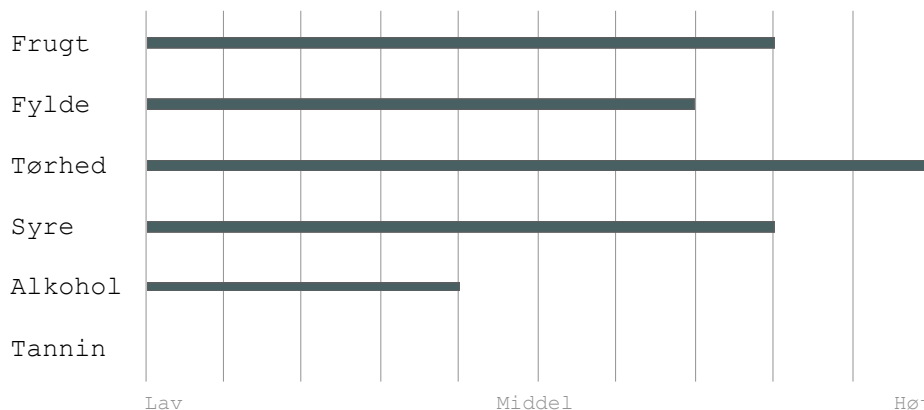
Anbefales til krabbe, rejer, hummer, oste med nøddearoma, såsom comté eller grøntsagsretter domineret af artiskok eller asparges.

Servering:

Serveres ved cirka 10° i universalglas. Drikkes godt nu, men har en levetid frem til 2030.



Smagsprofil



Bobler



NV
Base på 2013



Champagne
Frankrig



70% Chardonnay
15% Pinot Noir
15% Meunier