

Jacquesson Cuvée No 745



Produsent

Jacquesson

Om produsenten

I 1798 grunnla Memmie Jacquesson huset Jacquesson på Charlons-en-Champagne. I 1844 patenterte Adolphe Jacquesson muselet, som i dag brukes på så og si all musserende. Siden 1974 tilhører huset Chiquet-familien. Brødrene Jean-Hervé og Laurent Chiquet har de siste 20 årene fulgt tradisjonelle metoder slik at terroiret kan uttrykke seg i sluttproduktet. I 2000 begynte huset med en NV, som startet med Cuvée 728, og får et nytt høyre nummer hvert år. Litt spesielt for dette huset er at non vintage champagnene, prioriteres, på den måten at dersom det ikke er tilstrekkelig mengde av cuvée 700-serien for å oppnå rundt 70% - som er viktig for å avspeile årgangens typisitet - vil noe av enkeltvinmarkene blandes i.

Område

Champagne. Druer: 60 % fra Marne-dalen; Hautvillers, Dizy og Aÿ. 40% fra Côte de Blancs; Oiry og Avize. Hovedvekt pinot noir, men med betydelige innslag av chardonnay og dels pinot meunier. I tillegg kommer reservevin.

Jordsmonn

I stor grad kalkdominert, med vekslende innslag av leire og mergel, grus og litt sand.

Druetype

Pinot Noir 45%, Chardonnay 30%, Pinot Meunier 25%

Produksjonsmetode

Fatgjæret alla Krug, etter pressing i husets gamle trepresse. Basevin fra 2016 er blandet med eldre "vin de reserve" for husets signatur og for kompleksitet. Dosage 0,75 (sukker g/l).

Karakteristikk

Jacquesson lager alltid rike, konsentrerte og samtidig fokuserte og presise viner. Så også her, hvor vinen har base i den varme og generøse 2016-årgangen. Et gjennomgående nedbørfattig år, som gav tidlig utviklede, men holdbare viner i Champagne regionen fullmodne druer fulle av nyanser i frukten.



VOLUM	75,0 cl
ALKOHOL	12,5%
VINMONOPOL	14975901
VEKTURA	164494
EPD	6231922

TYPE	Musserende
ÅRGANG	
PRIS	kr 769,90
VEILEDENDE PRIS	kr 620,32

Det tas forbehold om at det kan forekomme feil i pris