Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

CHAMPAGNE JACQUESSON, CUVÉE 745

Producent :

Werelddeel:	Europa
Land:	Frankrijk
Appellatie:	Champagne
Type wijn:	Mousserende wijn
Alcoholgehalte:	12.5%
Inhoud:	75cl
Druivenras(sen):	Chardonnay, pinot noir, pinot meunier

Beschrijving:

Champagne Jacquesson werd in 1778 opgericht door de gelijknamige familie en is sinds 1974 in handen van de familie Chiquet die momenteel vertegenwoordigd wordt door de 2 broers Jean-Hervé en Laurent. Het domein is 30ha groot en heeft wijngaarden in de Côte des Blancs en Vallée de Marne. Het zijn hoofdzakelijk Premier en Grand Cru geklasseerde wijngaarden. Daarnaast 10% van de druiven gekocht bij wijnboeren waarmee men reeds lang samenwerkt. De stille wijn wordt op eiken vaten gerijpt die het toelaat om de wijn te laten ademenen. De Champagne ligt 4 jaar sur lattes. Deze 744 is een blend van voornamelijk (50-60%) chardonnay aangevuld met pinot noir en pinot meunier. De druiven komen voor 55% uit Ay en Dizy, de overige uit Avize en Oiry. Het is een fijne en elegante Champagne met een niet te onderschatten kracht en lengte én een zeer matige dosage van 0.75 gr/lit. Bij het proeven ervaren we een explosie van de belletjes in de mond die heel fijn en geraffineerd zijn. Het smaakgevoel is lang en intens. Klasse ! Meer info op www.champagnejacquesson.com

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 6-7° als aperitief in een fijne flute die bolvormig is of in een mooi wijnglas

Bewaartijd:

2-3 jaar

Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

CHAMPAGNE JACQUESSON, CUVÉE 745

Producent :
Werelddeel: Europa
Land: Frankrijk
Appellatie: Champagne
Type wijn: Mousserende wijn
Alcoholgehalte: 12.5%
Inhoud: 75cl
Druivenras(sen): Chardonnay, pinot noir, pinot meunier

Beschrijving:

Champagne Jacquesson werd in 1778 opgericht door de gelijknamige familie en is sinds 1974 in handen van de familie Chiquet die momenteel vertegenwoordigd wordt door de 2 broers Jean-Hervé en Laurent. Het domein is 30ha groot en heeft wijngaarden in de Côte des Blancs en Vallée de Marne. Het zijn hoofdzakelijk Premier en Grand Cru geklasseerde wijngaarden. Daarnaast 10% van de druiven gekocht bij wijnboeren waarmee men reeds lang samenwerkt. De stille wijn wordt op eiken vaten gerijpt die het toelaat om de wijn te laten ademenen. De Champagne ligt 4 jaar sur lattes. Deze 744 is een blend van voornamelijk (50-60%) chardonnay aangevuld met pinot noir en pinot meunier. De druiven komen voor 55% uit Ay en Dizy, de overige uit Avize en Oiry. Het is een fijne en elegante Champagne met een niet te onderschatten kracht en lengte én een zeer matige dosage van 0.75 gr/lit. Bij het proeven ervaren we een explosie van de belletjes in de mond die heel fijn en geraffineerd zijn. Het smaakgevoel is lang en intens. Klasse ! Meer info op www.champagnejacquesson.com

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 6-7° als aperitief in een fijne flute die bolvormig is of in een mooi wijnglas

Bewaartijd:

2-3 jaar