



## Jacquesson N° 746 Extra Brut

Jacquesson

<b>Typ</b>	Schaumwein
<b>Herkunft</b>	Frankreich, Champagne
<b>Produzent</b>	Jacquesson
<b>Ausschanktemperatur</b>	10-12°C
<b>Alkoholgehalt</b>	12 %
<b>Traubensorten</b>	Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
<b>Ausbau</b>	Flaschengärung
<b>Passt zu</b>	Apéro
<b>Grösse</b>	75 cl
<b>Artikelnummer</b>	95011733

### Bemerkungen

Die Cuvée 744 besteht mehrheitlich aus dem Jahrgang 2016, unter Zugabe von Reserveweinen aus den vorherigen Jahrgängen. Wieder haben es die Brüder Chiquet geschafft eine perfekte Assemblage herzustellen. Die unterschiedlichen Parzellen (Ay, Dizy, Hautvillers zu 60% – Avize und Oiry zu 40%) verleihen dem Champagner seine eigene Persönlichkeit. Die Grundweine wurden wie immer im Holzfass spontan vergoren und ausgebaut.

### Degustationsnotizen

Aromen von Äpfeln, Baumfrüchten, Brioche, Citrus. Trocken, hoher Säuregehalt, mineralisch, schön abgerundet.

### Passt zu

Apéro, aber auch als Begleiter zu einem edlen Menü.