



Jacquesson Cuvée 746

CHAMPAGNE JACQUESSON, CHAMPAGNE, RANSKA



Rypälelajikkeet	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir
Alkoholi	12,50 %
Luonnehdinta	Runsas, hyvin hedelmäinen ja paahteinen tuoksu; päärynää, kypsää omenaa, leipomoaromeita, sitrusta. Maku on kuiva, varsin täyteläinen, jäntevä, hedelmäinen ja mineraalinen. Upea Samppanja, joka kestää pitkäkin kellarointia. Vegaaninen viini.
Ruokasuositus	Upea Samppanja aperitiiviksi. Osterit, simpukat ja muut merelliset annokset.
Viinialue	Rypäleet on kerätty Ay, Dizy, Hautvillers, Oiry ja Avize kylien alueella olevilta tarhoilta.
Pullokokoko	75 cl
Laatikkokokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	Cuvée 746 on sekoitus vuosikertaa 2018 ja reserviviinejä aiemmilta vuosilta. Sokerilisäys 2 g/l.

Champagne Jacquesson

CHAMPAGNE, RANSKA

Jacquesson oli perustamisensa aikoihin vuonna 1798 ensimmäisiä samppanjataloja Châlons-sur-Marnessa. Jacquesson & Fils oli suuri samppanjatalo, jonka myynti nousi jo vuoden 1867 maailmannäyttelyn vuonna miljoonaan pulloon. Talon menestystä siivitti vuonna 1810 Jacquessonilla vierailut Napoleon, joka myönsi talolle kultamitalin tunnustukseksi sen kauniista kellareista ja niiden aarteista. Mitali koristaa edelleen pullojen etikettejä. Adolphe Jacquessonin kuoltua vuonna 1875 alkoi talon alamäki. Jälkeläiset eivät olleet kiinnostuneita viininteosta, ja 1920-luvulla talon omisti Léon de Tassigny. Hän siirsi talon Reimsiin ja hankki sille hienoja viinitarhoja Avizesta, Aÿsta, Dizystä ja Hautvillersistä. Jacquessonin laadun kulmakivet asetettiin paikoilleen vasta 1974 Jean Chiquetn ostettua talon. Hän siirsi päämajansa samalla Dizyyn, jossa viinitarhat ja kellari olivat lähellä toisiaan. Nykyään taloa johtavat Jean Chiquetn pojat: Laurent viinintekijänä ja Jean-Hervé toimitusjohtajana. He ovat alusta pitäen tähdänneet suureen unelmaan tehdä parasta mahdollista viiniä. Jacquessonin laadun salaisuus on sijainniltaan erinomaisissa viinitarhoissa, joita talo omistaa noin 29 hehtaaria. Omien tarhojen ohella talon pitkäaikaiset sopimusviljelijät toimittavat Jacquessonille rypäleitä tarhoistaan, joiden yhteispinta-ala on noin 8 hehtaaria. Kaikki viinintekoon tarvittavat rypäleet tulevat joko Grand Cru tai Premier Cru luokiteltujen kyläkuntien alueelta ja noin 11 hehtaaria viljellään luomuperiaatteiden mukaisesti. Jacquesson käyttää viiniensä käymisessä ja kypsytteisessä erikokoisia tammiastioita (20-75 hl). Jacquesson käyttää vain vanhoja tammiastioita, jotka eivät luovuta enää tammisia aromeita viinille. Viinit saavat useimmiten käydä hapokkuutta pehmentävän malolaktisen käymisen. Jacquessonin vuosituotanto on nykyään noin 280 000 pulloa.